SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

Costillas a la brasa estilo St. Louis

Costillas recortadas estilo St. Louis (sin la punta), cocinadas en reverse-sear: cuatro horas a 130 °C ahumando suave, y un golpe final de brasa directa para caramelizar el glaseado.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**270 min**	**4**	**130 °C**

Ingredientes

- **2 tiras** costillas de cerdo St. Louis (~1.2 kg cada una)
- **3 cda** rub estilo Memphis (sal, azúcar, pimentón, ajo, cebolla, comino)
- **2 cda** mostaza amarilla
- **50 g** mantequilla
- **100 ml** zumo de manzana
- **4 cda** azúcar moreno
- **150 ml** salsa barbacoa estilo Kansas City
- **2 trozos** leña de cerezo o manzano

Pasos

1. RETIRAR MEMBRANA

   Pasa un cuchillo bajo la membrana plateada del reverso y tira con un trapo de cocina. Sin esto, el rub no entra y las costillas quedan correosas.

2. ADHERENTE Y RUB

   Pinta con mostaza fina (no aporta sabor, solo adherencia). Espolvorea el rub generosamente por ambos lados.

3 AHUMAR 3 H

Estabiliza el kamado a 130 °C indirectos, añade los chunks y mete las costillas con el lado del hueso abajo. Ahumar 3 h.

4 ENVOLVER 1 H

En papel de aluminio reparte mantequilla, zumo de manzana y azúcar moreno. Envuelve las costillas dentro y devuélvelas al kamado 1 hora.

5 GLASEAR

Saca, desenvuelve, pinta con salsa barbacoa y vuelve al kamado 30 minutos sin papel para que el glaseado se asiente.

6 SELLAR DIRECTO

Abre la entrada de aire al máximo y sube a 260 °C. Pasa las costillas a fuego directo 60-90 segundos por cara para caramelizar.

7 REPOSAR Y CORTAR

Reposo 10 min. Corta entre los huesos. Una costilla bien hecha se dobla 30° sin romperse: si rompe, se ha pasado.

Consejos del editor

- No uses la prueba del "fall off the bone": una costilla perfecta se sostiene, no se cae sola.
- Si te gustan más dulces, dobla el azúcar moreno en el envuelto. Si te gustan más mordientes, salta el glaseado final.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0

Buen control de aire para sostener 130 °C cuatro horas con un costillar St. Louis.

mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Carbón de encina de brasa larga para aguantar las cuatro horas estables.

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

Weber Tacos de Manzano para Ahumar 1,5 kg

mikamado.es/accesorios/weber-tacos-manzano-15kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

ThermoPro TP25 termómetro Bluetooth 4 sondas

Vigilar la cámara y el costillar a 130 °C sin abrir la tapa.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tp25-bluetooth-4-sondas

Receta completa en: mikamado.es/recetas/costillas-brasa-st-louis

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.