



## Costillas dulces ahumadas

Papas fritas crujientes con costillas BBQ

## **INGREDIENTES**

140 g (5 oz) de papas fritas Lamb Weston Sweet Potato Fries™ CrissCut™ (L0090)

- 1/2 costillar de costillitas baby back
- 2 tazas de kétchup
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- 1 cda. de ajo picado
- ½ taza de mostaza amarilla
- 1 cda. de salsa Worcestershire
- 1 cdta. de humo líquido
- 1 cdta. de pimentón
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de ajo en polvo
- 1 cdta. de pimienta
- 1 cdta. de cebolla en polvo

## **INSTRUCCIONES**

- 1. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
- 2. Combina todos los ingredientes, excepto las costillas y las papas fritas, y bate bien para preparar la salsa BBQ.
- 3. Cocina las costillas según lo desees, cepillándolas con salsa.
- 4. Coloca las papas fritas y las costillas en un plato con salsa adicional.

## Rendimiento

1 porción