

Costillar de chanco a la chilena

El [costillar de chanco a la chilena](#) es un plato tradicional lleno de sabor, símbolo de la cocina casera del país. Su preparación es sencilla: costillas de cerdo marinadas en una mezcla picante, avinagrada y con ajo, luego asadas lentamente al horno o a la parrilla hasta que queden tiernas por dentro y ligeramente doradas por fuera.

A diferencia de otras versiones internacionales, en **Chile** se prefiere que la carne conserve una textura firme y jugosa, sin llegar a deshacerse del hueso.

La receta es versátil, puede elaborarse con diferentes tipos de costillas, ajustando los tiempos de cocción según el corte.

La marinada, base del sabor característico del plato, combina ingredientes comunes pero potentes: vino blanco, cerveza o vinagre de vino, junto con ajo, orégano, ají, pimienta negra, comino y ají de color (paprika chilena), creando un equilibrio perfecto entre picor, acidez y aromas que hacen de este costillar una verdadera joya de la cocina chilena.

Cómo acompañarlo

Estas costillas llenas de sabor combinan mejor con guarniciones neutras, tal como en Chile. Papas cocidas con mantequilla derretida o puré de papas casero, acompañados de una ensalada verde o de tomate. Y si vas a tomar algo, debe ser vino tinto ¡es comida chilena, después de todo!

Ingredientes

$\frac{3}{4}$ taza (180 ml) de vinagre de vino tinto o blanco de buena calidad

6 cucharadas (90 g) de ají chileno crema o ají pebre, o sriracha

4 dientes de ajo medianos, finamente picados o rallados

2 cucharadas de orégano seco, idealmente chileno o italiano de buena calidad

1 cucharada (9 g) de sal kosher (si usas sal de mesa, usa la mitad en volumen o el mismo peso)

1 cucharadita de pimentón dulce (ají de color)

$\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido

$\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra recién molida

1,4 a 1,8 kg (3 a 4 lb) de costillar de cerdo, puede ser baby back o spare ribs (la cantidad de racks dependerá del tipo)

Preparación



En un bol mediano, mezcla el vinagre, la salsa picante, el ajo, el orégano, la sal, el pimentón, el comino y la pimienta.



Coloca las costillas en una bolsa grande con cierre hermético. Si no caben, divídelas en porciones. Vierte la marinada

dentro, cierra la bolsa sacando el aire y masajea para que la carne se impregne bien.

Refrigera por al menos 3 horas y hasta 6 horas.





Precalienta el horno a 160 °C (325 °F) y coloca la rejilla en la parte baja-media. Transfiere las costillas y la marinada a una fuente grande para horno, agrega 1 taza (240 ml) de agua, cubre firmemente con papel aluminio y hornea durante 1 hora y media.







Retira la fuente del horno y sube la temperatura a 190 °C (375 °F). Con cuidado del vapor caliente, retira el papel aluminio y baña las costillas con el jugo de cocción. Devuelve al horno, sin cubrir, y cocina entre 30 y 45 minutos, bañando una vez más a mitad de tiempo, hasta que: un cuchillo pequeño entre con ligera resistencia, el líquido se haya reducido, y las costillas estén tiernas y doradas pero no deshaciéndose. Corta en secciones de 2 o 3 costillas y sirve caliente.