

COSTILLA ADOBADA AL HORNO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Nos quedo muy rico, el romero y el tomillo lo cogimos del monte cerquita de casa. Mientras se hacia la costilla olía toda la la casa a las hierbas ¡¡divinamente!!

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr de costilla adobada
- 2 Patatas grandes
- Sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Aceite de oliva
- Romero
- Tomillo
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de agua

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone la costilla en una bandeja apta para horno, se pelan, se cortan las patatas y se echan en la bandeja con la costilla. Se echa la sal y el ajo en polvo encima de la costilla y las patatas, se rocía con aceite de oliva. Se mezcla en un vaso el vino y el agua, se echa por encima la mitad del liquido. Se pone el romero y el tomillo por encima y al horno hasta que veamos que esta echo ese lado, se le da la vuelta y se echa el resto del vino con el agua, se mete otra vez al horno.