

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 costillares de Costillas de cerdo
- 1 Cebolla
- 1 Ajo
- 6 Tomate
- 1 cucharada de Miel
- 1 cucharada de Maizena
- 1 cucharada de Vinagre
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- Sal
- Unas gotas de Tabasco ahumado (chipotle)
- Orégano

## Preparación:

### Paso 1

Picamos el ajo y la cebolla, y lo doramos en una cacerola con un chorrito de aceite. Agregamos los tomates troceados, una cucharada de miel, un chorrito de vinagre, unas gotas de tabasco ahumado, el orégano y una pizca de sal. Mezclamos bien y cocina a fuego medio durante 25 minutos. Colamos la salsa en una cacerola ancha. Ligamos la salsa con un poco de harina de maíz refinada diluida en agua y dejamos a fuego suave mientras removemos. Cogemos 2 bolsas de hornear y echamos 10 cucharadas de salsa en cada una. Repartimos las costillas en las mismas y las pringamos bien con la salsita. Precalentamos el horno a 180°-200° y cocinamos 35 minutos de cada lado.