Costillas agridulces

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 costillar de cerdo (8 costillas)
- 3 patatas
- 8 cucharadas de ketchup
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharadita de salsa Worcester
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de vinagre
- 1/2 cucharadita de Tabasco
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un recipiente el ketchup, la ralladura de jengibre, el ajo picado, la salsa Worcester, el vinagre, el azúcar y el Tabasco. Salpimentar. Precalentar el horno a 180º. Untar el costillar generosamente con la preparación anterior. Tapar con papel film y dejar macerar 20 minutos. Pelar, lavar y cortar en trozos las patatas. Mezclar con le liquido sobrante de la marinada y disponer en una bandeja refractaria. Colocar las costillas encima y hornear de 30 a 40 minutos. Servir.