

Creador: Monónimo **Recetizador:** francisco salme



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 180°. 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 el líquido sobrante de la marinada y disponer en una bandeja refractaria. Colocar las costillas encima y hornear de 30 a 40 minutos. Servir.