

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Janeth Victoria



**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.**