

Creador: karmela **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

yo suelo comprar la costilla adobada y esta receta es bien sencilla simplemente poner la costilla en la rejilla del horno con la bandeja abajo para que recoja el jugo que suelta ,la unto con un poquito de aceite de oliva(poco)y 30minutos a 180 grados

Ingredientes para 4 personas :

- 1,250 gramos de costilla adobada
- - Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

esta estupenda