

**Creador:** karmela **Recetizador:** Dolors García



**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