

# Costilla al horno con pimentón de La Vera



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Una receta que esta riquísima y fácil de hacer. He macerado las costillas con Pimentón de La Vera que esta riquísimo el sabor que da a las costillas. Aparte le he dado un toque con Pimienta Sichuan y Mostaza en Grano. La guarnición que he preparado ha sido patatas, zanahorias y champiñones. Espero que os guste esta receta.

## Ingredientes para 3 personas :

- 1 Costillar de cerdo
- 5 Cucharadas de Pimentón de la Vera
- 75ml de Agua
- 5 Cucharadas de Aceite de Oliva
- 2 Cucharadas de Sal
- 2 Cucharadas de Oregano
- Pimienta Sichuan
- Mostaza en grano

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es macerar las costillas. Cogemos un bol, echamos el agua, el pimentón de La Vera, el aceite de oliva, la sal, la mostaza en grano y el orégano. Lo removemos todo bien. Ahora cogemos las costillas, echamos la pimienta Sichuan sobre las costillas e introducimos las costillas en el bol. Impregnamos todas las costillas con la salsa que hemos preparados y la dejamos como mínimo 12 horas en el frigorífico. Cuando lo tengamos macerada las costillas. Precalentamos el horno durante 10 minutos a 200 grados. Cuando tengamos precalentado el horno, metemos las costillas y las dejamos entre 45 o 50 minutos. Podemos acompañar a las costillas con patatas, zanahorias y champiñones. Yo lo he metido cuando llevaba 15 minutos de cocción. Lo espolvoreado un poco de romero y pimienta.