

COSTILLAR DE CERDO ADOBADO AL HORNO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** felix felix



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

YO LAS CORTÉ PARA QUE SE HICIESEN BIEN YA QUE ME GUSTA LA CARNE MUY HECHA, PERO DEJÁNDO LA PIEZA ENTERA QUEDA EN SU JUGO.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 COSTILLAR *de* CERDO
 - TOMILLO Y ROMERO
 - AJOS EN POLVO
 - PIMENTÓN DULCE
 - SAL Y PIMIENTA
 - 2 LIMONES
 - AOVE
 - 1 VASO *de* VINO BLANCO
 - 1 VASO *de* AGUA
 - PEREJIL PICADITOS
-

Preparación:

Paso 1

EN VÍSPERAS, PREPARAMOS EL ADOBO CON LAS HIERBAS, EL AJO, SAL, PIMENTÓN, EL ZUMO DE LIMONES Y LA RALLADURA DE 1 DE ELLOS, CON ACEITE, Y TODO BIEN MEZCLADO UNTAMOS BIEN LAS COSTILLAS Y DEJAMOS 24 HORAS PARA QUE TOME EL SABOR.

Paso 2

CORTAR LAS COSTILLAS SIN LLEGAR A SEPARARLAS DEL TODO, Y LAS PONEMOS EN UNA BANDEJA DE HORNO CON UN CHORRITO DE ACEITE Y HORNEAMOS 15 MINUTOS POR AMBOS LADOS A 180°. AÑADIMOS EL VINO Y UN POCO DE AGUA Y VOVEMOS A COCER OTROS 15 MINUTOS POR AMBOS LADOS. (SI ES NECESARIO AÑADIR EL RESTO DEL AGUA), PARA QUE ESTÉ EN SU PUNTO..., 10 O 15 MINUTOS MÁS PARA LSO QUE NOS GUSTA BIEN HECHO.