

Costillar de cerdo al limón

Fuente: www.supercerdo.cl

Ingredientes:

- 2 kilos de costillar Super Cerdo
- 2 dientes de ajo molidos
- Sal y pimienta
- 1/3 taza de jugo de limón
- 3 cdas de aceite de oliva
- 2 cdas de ralladura de limón
- Ralladura de limón extra para servir

Preparación:

Combinar aceite de oliva, ajo, jugo de limón y ralladura de limón.

Salpimentar el costillar y adobar con la mezcla dejándolo bañado por todos lados.

Refrigerar el costillar por una hora mientras se impregnan bien los jugos.

Calentar una parrilla de cocina a fuego fuerte por 10 minutos.

Bajar el fuego a medio y cocinar el costillar, reservando los jugos de la marinada, por el lado del hueso primero, durante 30 minutos.

Voltear y cocinar por otros 30 minutos por el lado de la carne untándolo frecuentemente con los jugos de la marinada. Hasta que esté totalmente cocido, tierno y dorado.

Retirar del fuego, salpicar con ralladura fresca de limón y servir de inmediato.

Para acompañar, lo mejor, son las ensaladas verdes.

