

Costillar de cerdo horneado

Fuente: Fácil Food

Ingredientes:

Sal	A gusto	Vinagre De Vino Blanco	1 Taza
Cerveza	A gusto	Costillar De Cerdo	1 Kilos
Aji Color	A gusto	Pimienta Negra	A gusto
Ajos	2 Unidades		

Preparación:

Prepare una mezcla con vinagre, 1 cucharadita de ají color, sal, pimienta y los ajos molidos, con todo esto se riega el costillar, dejando reposar unos 15 minutos. Ponga en el horno por una hora más o menos a fuego lento. Cuando se esté dorando y esté demasiado seco rocíe con cerveza.