

Costillas de cerdo a las finas hierbas

Fuente: recetascocina.org

Ingredientes:

16 costillas de cerdo

1 cucharada de hierbas de Provenza

1 dl. de caldo de carne

1 dl. de vino blanco seco

10 g. de manteca de cerdo

Sal

Pimienta blanca

Preparación:

Frotar las costillas con la manteca de cerdo.

Hacer un lecho, en una fuente de horno, con caldo, vino, sal y pimienta.

Colocar encima las costillas.

Espolvorearlas con las hierbas de Provenza.

Hornear en el horno precalentado a 200° C durante 35 o 40 minutos.

Servir.