

Costillas de cerdo aromatizadas

Fuente: www.grupomoran.com

Ingredientes:

2 kg. De costillas de cerdo (cortadas en trozos de 4cm).

Tomillo

Aceite y Sal

Preparación:

Poner en una fuente las costillas y espolvorear una cucharada de tomillo y aceite.

Girar las costillas para que se mezclen bien los sabores.

Dejar tapada la fuente en la nevera al menos una hora.

Poner una sartén al fuego con aceite y cuando esté caliente freír las costillas dándolas vuelta hasta que se doren por ambos lados.

Añadir la sal cuando ya esté casi frito.

Servir inmediatamente

