

Costillita de cerdo rellena

Fuente: allrecipes.com.ar

Ingredientes:

Porciones: 4

1½ kg de costillitas de cerdo

15 aceitunas negras descaroizadas

Sal y pimienta negra recién molida a gusto

4 champiñones frescos rebanados

2 dientes de ajo picado

1 cucharadita de mostaza

1 pimiento rojo rebanado

1 cebolla en rodajas finas

Preparación:

Preparación: **30 minuto/s** | Tiempo de cocción: **30 minuto/s** | Tiempo extra: **1 día, marinando**

Cortar la costillita en el centro y a lo largo. Rellenar con las aceitunas, mostaza y ajo. Sazonar con sal y pimienta a gusto.

Enrollar la costillita, agarrándola con un escarbadiantes cada 2.5 cms. Dejar marinar en la heladera durante 24 horas.

Preparar la parrilla.

Colocar el pimiento rojo sobre un pedazo grande de papel aluminio y poner la costillita ya marinada encima. Si tiene más de una costillita, utilizar diferentes pedazos de aluminio.

Agregar las rebanadas de cebolla y los champiñones sobre la costillita. Sellar el papel aluminio creando una especie de carpa.

Asar durante 30 minutos. Retirar del fuego y esperar 10 minutos antes de cortar en porciones individuales.