

 RECETAS

Costillitas al horno

Ingredientes:

- 1 costillar de cerdo
- salsa barbacoa
- hierbas aromáticas
- ajo en polvo
- cebolla en polvo
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

Instrucciones:

Coloca el costillar de cerdo en una bandeja.

Salpimenta, unta con aceite, las hierbas y la salsa barbacoa.

Deja macerar en la nevera durante 1-2 horas.

Precalienta el horno a 160°C durante 10 minutos.

Envuelve el costillar en papel de aluminio y hornéalo durante unos 90 minutos a 140-160°C.

Apaga el horno y espera unos minutos.

Saca el costillar, quita el papel de aluminio y ¡disfrútalo con la guarnición que más te guste!