

Costillitas de cerdo a la cerveza con papas bravas

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Chuletas de cerdo 1kg	Aceite de oliva c/n
Ají molido c/n	Pimienta (mix)
Ajo 1 diente	Miel 2cds
Cerveza negra 1 porrón	Jengibre en polvo
Papas 1Kg	Jengibre en polvo
Peperonchinos	Orégano
Aceite de oliva	

Preparación:

Cortar las papas en forma irregular, empapar bien con aceite, orégano, ají peperonchino molido, jengibre y sal. Mezclar bien para que queden bien untadas. Llevar al horno hasta dorar.

Limpiar las costillitas de cerdo, quitar bien la grasa y descubrir bien el hueso. Cocinar de ambos lados con base de aceite de oliva, el ajo y el mix de pimientas. Agregar la cerveza y la miel. Por último condimentar con jengibre.

Servir con las papas.