

Costillitas de cerdo con salsa de naranja

Fuente: www.mis-recetas.org

Ingredientes:

8 COSTILLITAS DE CERDO

[SAL](#) Y [PIMIENTA](#) A GUSTO,

3 CDAS. DE [MOSTAZA](#)

Y PARA LA SALSA:

2 CDAS. DE ALMIDON DE MAIZ (MAIZENA), 3 CDAS. AL RAS DE [AZUCAR](#) NEGRA, * 1 TAZA DE JUGO [NARANJA](#)

Preparación:

- CONDIMENTAR LAS COSTILLITAS CON SAL Y PIMIENTA Y UNTARLAS CON LA MOSTAZA, DEJARLAS MACERAR DURANTE UNA HORA EN LA HELADERA.
- COCINARLAS EN UNA SARTEN O EN EL HORNO VUELTA Y VUELTA CON SU MISMA GRASITA.
- MIENTRAS TANTO PREPARAMOS LA SALSA PONIENDO DENTRO DE UNA CACEROLITA EL JUGO DE NARANJA, EL ALMIDÓN DE MAIZ Y EL AZÚCAR, REVOLVEMOS BIEN PARA DISOLVER EL ALMIDÓN Y LUEGO LLEVAMOS AL FUEGO HASTA QUE HIERVA Y ESPESE.
- ACOMODAR LAS COSTILLITAS DORADITAS EN UNA FUENTE LINDA PARA LLEVÁR A LA MESA Y CUBRIRLAS CON LA SALSA BIEN CALENTITA.

ACOMPañAR LAS COSTILLITAS CON UNAS BUENAS PAPAS FRITAS PARA PODÉRLAS MOJAR EN LA SALSITA...MMM!!!