

Receta de Costillas al horno

23 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una rica receta que espero que os guste, se trata de **Costillas al Horno**, es un plato muy fácil de preparar y que gustará a todos vuestros comensales.

Ingredientes

- Costillar de cerdo (un trozo por persona)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva (un vaso)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Pimienta negra
- Sal
- Orégano
- Patatas pequeñas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Machacar en un mortero los ajos y mezclarlos con la pimienta, el orégano, el pimentón dulce, el aceite y un poco de sal, mezclar bien todo
3. Untar los costillares con ayuda de una brocha de cocina y dejar un rato macerando
4. Colocar en la bandeja del horno y rociarlos con un poco de agua para que no se resequen
5. Pelar unas patatas pequeñas y colocarlas en la bandeja, rociarlas con el sobrante de la mezcla de la maceración
6. Dejar que se hagan durante unos cuarenta minutos, dependiendo del horno hasta que los costillares estén doraditos y las patatas asadas
7. Servir el costillar acompañado de las patatas y....buen provecho!!!