

Receta de Costillar De Cerdo A La Miel

22 Abr 2014



Buenos días, espero que todos lo hayáis pasado muy bien y que los Reyes Magos os hayan dejado muchos regalos, yo para hoy, os dejo esta receta de Costillar de cerdo a la miel, que también es un regalo, porque está buenísimo.

Ingredientes

- Costillar de cerdo partido a la mitad
- Miel de romero (20 cucharadas)
- Vino de jerez (un vaso)
- Caldo de carne (un vaso)
- Manteca de cerdo
- Aceite, sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 160 Grados/180 Grados durante unos diez minutos
2. Cubrir la bandeja del horno con la manteca y colocar encima el costillar de cerdo
3. Echarle sal y pimienta y ponerle diez cucharadas de miel, bien repartidas
4. Añadir un poco de aceite de oliva, la mitad del vino de jerez y la mitad del caldo de carne
5. Cuando hayan transcurrido unos quince minutos, dar la vuelta al costillar y añadir el resto de la miel, la mitad del vino y el resto del caldo
6. Dejarlo otros diez minutos en el horno y servir caliente