

Será por recetas



Costillas de cerdo a la miel

Cerdo

 5 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg. Costillar de cerdo sin cortar
- 5 Cucharadas de miel
- 4 Dientes de ajo
- 6 cucharadas de salsa de soja
- 3 Cucharadas de vino de Jerez seco
- 2 Cucharadas de mostaza de Dijón
- Aceite y Sal

Elaboración

En una fuente poner a macerar las costillas en una marinada realizada con una mezcla de 3 cucharadas de jerez, 3 cucharadas de salsa de soja, introducir las costillas en la mezcla, impregnar bien por todas partes, y meter en el frigorífico durante una hora.

En un bol mezclar la miel con las 3 cucharadas restantes de soja, la mostaza y un chorrito de agua. Reservar.

En una sartén grande poner aceite a calentar. Sacar el costillar de la marinada, secar bien y sellar la carne para que no pierda sus jugos. Retirar.

En una fuente para horno, colocar el costillar impregnado con la mezcla de miel, soja y mostaza. Introducir en el horno precalentado a 180 °C y asar durante 30 minutos. Revisar durante ese tiempo el asado para bañar el costillar con los jugos del fondo de la fuente de vez en cuando.

Cuando la carne esté cocida, sacar del horno y servir bien calientes.



Autor receta de Costillas de cerdo a la miel

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012