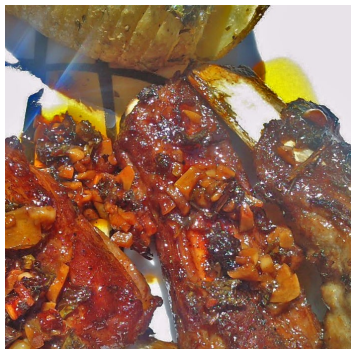


Será por recetas



Costillas d ecerdo al ajillo

Cerdo

 5 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 2 kg. Costillas de cerdo
- 1 Cabeza de ajos
- 1 Limón exprimido
- 1 Vaso de vino blanco
- Perejil picado
- Aceite, Sal y Pimienta negra

Elaboración

En un bol, hacer un aliño con el aceite, los ajos picados, un poco de sal y una pizca de pimienta negra. Remover y reservar.

Cortar las costillas por la carne y colocarlas en una fuente para horno. Rociarlas con el zumo del limón y a continuación con el vaso de vino blanco.

En ese paso de la receta, echar por encima de las costillas el aliño que tenemos reservado e introducir en el horno precalentado a 180°C. Hornear unos 15 minutos hasta que estén doradas por un lado y darles la vuelta para hornearlas otros 15 minutos por el otro lado.

Servir en una fuente con los jugos que han soltado durante la cocción y espolvoreadas con perejil picado por encima.



Autor receta de Costillas d ecerdo al ajillo

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012