

imprimir

PTITCHEF
Les recettes gourmandes pour tous



Para **tererecetas** (<http://tererecetas.blogspot.com>)

Costillas de cerdo con salsa de miel, mostaza y soja.



Tipo de receta: Plato

Número de partes: 3 porciones

Tiempo de preparación: 50 Minutos

Tiempo de cocción: 45 Minutos

Listos en: 1 h, 35 m

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes:

- 1 costillar de cerdo de unos 750 gramos.
- 3 cucharadas de mostaza preparada.
- 2 cucharadas e miel.
- 5 cucharadas de salsa de soja.

Preparación:

paso 1

Haz una mezcla con la mostaza, la miel y la salsa de soja, que quede homogénea y adoba el costillar con esta preparación por al menos 15 minutos.

paso 2

Precalienta el horno a 200 grados y mete el costillar adobado a asar por unos 45 minutos, dale la vuelta al costillar cuando hayan pasado 25 minutos para que dore por ambos lados y le echas media taza de agua para que haga salsa.

paso 3

Una vez listo cortas cada costilla con un cuchillo grande, pones la salsa en un cuenco y sirves con ensalada de zanahoria y repollo o una patatas asadas o fritas...Un plato que a todos gusta!!!