



<https://www.mepillasquisando.com>



## COSTILLAS EN SALSA AL HORNO CON PATATAS



### INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Costillas de cerdo.
- 8 Patatas pequeñas o 4 medianas.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de Salvia.
- 1 Cucharadita de Pimentón dulce.
- 1 Cucharadita de Orégano.
- 2 Clavos de olor.
- 1 Cucharadita de Tomillo.
- 1 L. De Caldo de Carne.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Introducimos en el vaso de la batidora los ajos, la salvia, el pimentón, el orégano, el clavo, el tomillo y un poco de aceite. Batimos y los echamos sobre las costillas. Untamos bien las costillas y las tenemos 24 horas macerando en el frigorífico. En una olla rápida ponemos el caldo y echamos las costillas. Las tenemos cocinando 15 minutos. Precaentamos el horno a 200°. En una fuente de horno ponemos las costillas con la pasta, las patatas enteras si son pequeñas o a gajos si son más grandes y el caldo de cocerlas. Introducimos al horno, bajamos la temperatura a 150° y horneamos durante 20 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>