



<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS CON PATATAS AL HORNO



RECETA NUMERO 1.000 (GRACIAS A TODOS LOS/AS QUE VISITÁIS MIS RECETAS)

INGREDIENTES:

600 gr. de Costillas de cerdo.
4 Patatas.
1 Cucharadita de Orégano.
½ Cucharadita de Tomillo.
4 Dientes de Ajo.
1 Cucharada de Pimentón Dulce.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
1 Lata de Cerveza.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las costillas y quitamos el exceso de grasa. Cortamos las costillas al gusto, yo en trozos de bocado. En un bol ponemos el orégano, el tomillo, la sal, el ajo rallado, el pimentón y aceite de oliva virgen extra. Mezclamos todo muy bien y untamos las costillas. Tapamos y guardamos en el frigorífico al menos un par de horas. Mientras cortamos las patatas en trozos pequeños. Una vez que la carne esté, en una sartén con un poco de aceite la sellamos y cuando esté sellada añadimos las patatas. Le daremos unas vueltas y pasamos a una fuente de horno. Precaentamos el horno a 200º y metemos la fuente y en la parte baja ponemos una bandeja con agua. A los 10 minutos le agregamos a la carne una lata de cerveza y bajamos la temperatura a 180º y mantenemos unos 30 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>