

Costillas de cerdo al romero y salsa de soja

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Carne de cerdo - a trozos

Aceite oliva

Salsa soja

1 vaso/s Txakolí

Romero

Ajos - deshidratado en láminas

Sal

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Ponemos en una fuente de horno las costillas, salpimentamos a gusto y regamos con el aceite, salsa de soja y vino. Echamos por encima el romero y dentro del líquido un puñadito de láminas de ajo deshidratado. (Dentro del líquido para que se remoje y no se tueste seco).

Ponemos al horno a 180 una media hora, luego bajamos el horno a 100 y lo tenemos otra media hora o más y luego lo volvemos a subir para que quede bien doradito, durante unos minutos (según vayáis viendo)

Durante la cocción le he dado vuelta varias veces para que cogiera bien la salsita por todos los lados.

Nos ha sabido a gloria, de verdad!!