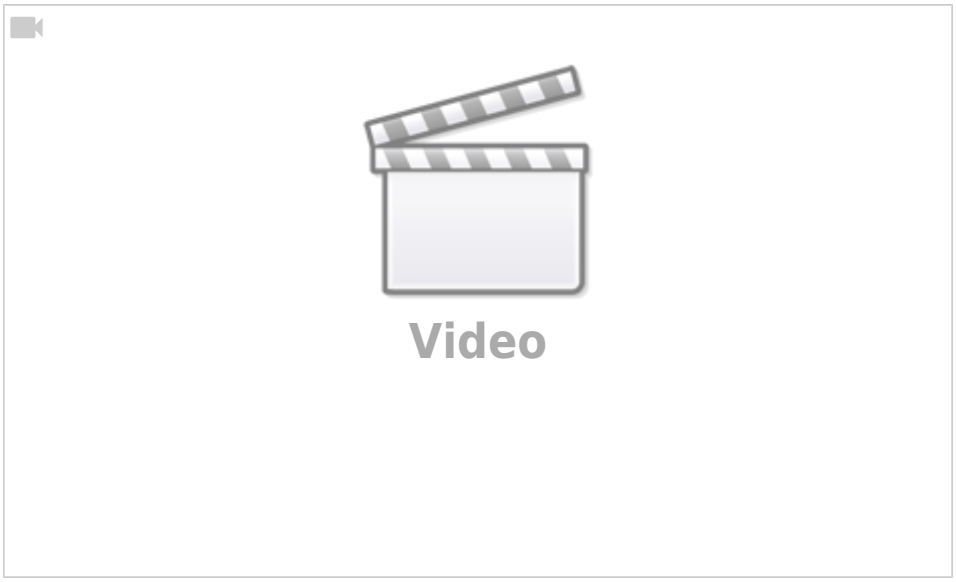
[Carne] Costilla de cerdo al horno



Ingredientes

- 3 Kg de costilla de cerdo
- Adobo para 1 Kg de costilla:
  - 2 dientes de ajo.
  - 1 cucharadita de comino en grano.
  - 1 cucharadita de pimentón dulce.
  - 3 cucharadas soperas de vino blanco.
  - 1 cucharada de miel.
  - 1 cucharadita de salsa de soja.
  - 3 cucharadas soperas de aceite de oliva.
  - 150 ml de zumo de piña.

Elaboración

1. Salpimentar la carne sobre un recipiente hondo, vuelta y vuelta.
2. Adobo
   1. Machacar los dientes de ajo con el comino.
   2. Añadir el pimentón y el vino blanco. Remover.
   3. Añadir la miel. Remover.
   4. Añadir la salsa de soja. Remover.
   5. Añadir el aceite. Remover.
   6. Añadir el zumo de piña. Remover.
3. Añadir el adobo por toda la costilla.
4. Macerar unas 2 horas en nevera con film plástico.
5. Darle la vuelta a las costillas.
6. Macerar otras 2 horas en nevera con film plástico.
7. Envolver la costilla con el adobo en papel de aluminio cerrándolo bien para que no se escapen los jugos.
8. Precalentar el horno a 130 ºC, arriba y abajo.
9. Horneamos 1 hora y cuarto.
10. Sacamos la carne y comprobamos que esté tierna.
11. La ponemos en la bandeja sin el aluminio y sobre ella los jugos del adobo.
12. Subimos el horno a 200 ºC.
13. Cuando esté caliente se le pone la carne dentro.
14. Unos 20 minutos calor arriba y abajo, o hasta que se vean tostadas.

Observaciones

1. Retirar previamente la fascia de las costillas.
2. No tenía comino en grano y usé orégano.
3. Sólo tenía 200 ml de zumo de piña.
4. El tiempo de maceración varía, por lo menos deben ser 4 horas. Puede dejarse incluso de un día para otro. Yo tenía prisa y fueron 10 minutos sin film a temperatura ambiente.
5. El horneado dependerá de la tecnología del horno. Yo lo puse a 200 ºC, que tenía prisa.

From:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - **Euloxio wiki**

Permanent link:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:costilla1?rev=1758527734

Last update: **2025/09/22 09:55**