

Para celebrar

COSTILLITAS DE CERDO CON MIEL Y LULO



PORCIONES
5



TIEMPO
60 min.



DIFICULTAD
Media



Ingredientes

Para el adobo:

- 1 cebolla cabezona en rodajas gruesas
- 1 zanahoria cortada en rodajas gruesas
- 1 cucharada de jengibre cortado finamente
- 1 pocillo de vino blanco
- Sal al gusto

Para la salsa:

- 1 pocillo de pulpa de lulo
- ½ pocillo de miel de abejas
- 1 cucharadita de vinagre
- Hojas de albahaca o yerbabuena

Preparación

En un recipiente colocamos las costillas de cerdo con todos los ingredientes del adobo, los mezclamos y dejamos en la nevera de un día para otro. Colocamos en una bandeja la mezcla del adobo y encima las costillas de cerdo, tapamos con papel aluminio y llevamos al horno a 250° f por 40 minutos (Durante este tiempo bañamos la costilla de vez en cuando con los líquidos de la cocción para darle más sabor a la preparación).

Mientras tanto en un sartén colocamos la pulpa de lulo, la miel y el vinagre a calentar para que se mezclen bien y la reservamos. Una vez pasado los 40 minutos del horneado de la costilla le quitamos el papel aluminio. Con ayuda de una brocha brillamos las costillas con nuestra salsa de lulo y la horneamos por otros 20 minutos o hasta que se doren las costilla.

Servimos bien caliente acompañado de nuestra salsa de lulo, decoramos con tiritas de albahaca o yerbabuena.