

COSTILLAS DE CERDO (1)

- costillas (costillar entero o cortadas cada 3)
- aceite
- 2 dedo de agua

Para hacer la salsa (una taza de desayuno):

- 2 dedos de miel
- un chorretón de kétchup
- zumo de naranja hasta llenar la taza

Se ponen las costillas en una fuente de horno lisa, con el horno precalentado a 200º y se rocían con aceite de oliva. Se tienen en el horno al máximo (encendida la placa de arriba y de abajo) hasta que queden doradas por ambos lados.

Mientras tanto se prepara la salsa mezclando en una taza de desayuno los ingredientes. La ponemos en el microondas para que la mezcla se ligue con el calor.

Sin sacar del horno, se vierte la salsa sobre las costillas y se dejan el tiempo necesario para que estén completamente doradas. Hay que tener mucho cuidado y vigilar el horno porque pueden quemarse.