

## **COSTILLAS DE CERDO (2)**

- costillas (costillar entero o cortadas cada 3)
- aceite
- 1 dedo de agua
- 1 dedo de miel
- un chorretón de kétchup (de tipo mejicano si gusta picante)
- orégano

Calentar el horno a 200° C.

Poner las costillas en una fuente de horno y rociar con aceite de oliva. Meter al horno, encendida la placa de arriba y la de abajo, dejar dorar.

Mezclar en una taza dos dedos de miel, un chorretón de kétchup, parte del jugo que han soltado las costillas y el orégano. Se puede ligar la mezcla a mano o en el microondas.

Rociar sobre las costillas y volver a meter al horno hasta que estén bien doradas, o bien, ir untándolas con la salsa mientras se comen.