

Costillas de cerdo al horno con patatas

Ingredientes:

Para 4 personas:

- 1kg de costillas de cerdo.
- 1 cebolla.
- 2 tomates.
- 4 patatas.
- 1 cucharadita de pimentón dulce o picante al gusto.
- 1 cucharadita de orégano.
- 1 cucharadita de perejil.
- 1 cabeza de ajo.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal al gusto.

Preparación:

Requiere una hora y media aproximadamente.

1.Macerar las costillas de cerdo.

Picar el ajo y el perejil y lo colocar en un mortero, echar también el orégano, un poco de sal, el pimentón dulce y un buen chorro de aceite.

Machacar todo y regar las costillas con la mezcla.

Dejar macerar la carne durante dos horas en la nevera.

2.Precalentar el horno a 170° y cortar el resto de los ingredientes (patatas, cebolla y tomates), que no sean muy gruesos para facilitar el asado. Aderezarlos con aceite y sal y colocarlos en la fuente que se va a usar en el horno.

3.A continuación, colocar las costillas encima y regalar con el jugo que hemos hecho anteriormente y los meterlas al horno durante 90 minutos a 170°. Cada media hora darles la vuelta a las costillas y regalarlas con el jugo que se va quedando en la fuente.

El tiempo es orientativo, si todavía no están lo suficientemente tostadas de pueden dejar 10 minutos más o colocarlas en la parte de arriba del horno para tostarlas.

Servir con la salsa y la guarnición.