Costilla de Cerdo Adobado



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad
Clavo De Olor: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: c/n
Chile morita: 2 Unidades
Costillas de cerdo: 4 Unidades
Orégano: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar sobre la tabla de picar la **costilla** y salpimentar por todos lados
- Reservar.
- Desvenar los chiles morita
- Poner a *hervir* las pieles de los chiles, *cebolla* y diente de *ajo* durante 5 minutos, dejar enfriar
- Colocar estos vegetales, *vinagre*, *orégano*, clavo de olor, sal y un poco de agua en el vaso de la licuadora y moler
- Reservar.
- Colocar la *costilla* en una charola y añadir el adobo sobre toda la carne, dejar *marinar* al menos 30 minutos
- Se pueden dejar marinando en el refrigerador desde un día antes.
- Precalentar el horno a 350°F (175°C)
- Hornear las costillas durante 60 minutos o hasta que estén bien cocidas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costilla-de-cerdo-adobado