

Costilla de cerdo rellena de bacon y queso

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Brotes tiernos de lechuga: Cantidad necesaria

Limon: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Queso tierno: Cantidad necesaria

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Bacon: 4 Lonjas

Costilla de cerdo grande: 1 Unidad

Chile rojo: 1 Unidad

Naranja en jugo: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, marcamos las lonjas de **bacon** en una sartén vuelta y vuelta.
- Luego, hacemos un corte transversal en la costillas y la rellenos con el queso y el *bacon*.
- Salpimentamos la **costilla** y la rebozamos, pasándola por *harina*, *huevo* y pan rallado
- Freímos en abundante aceite caliente.

Para terminar

- Preparamos una ensalada para acompañar

Para ello

- En un bowl, mezclamos los brotes tiernos con el *aguacate* en trozos y los aliñamos con el *jugo de naranja* y un chorrito de aceite de oliva.
- Emplatamos la *costilla* y la aliñamos con unas gotas de *jugo de limón* y un *chile* rojo picado
- Terminamos con la ensalada y servimos.