Costillas a la Miel y Soja



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Costillas

Aceite de oliva extra virgen: c/n
Costillar entero: 1 Unidad
Pimienta: c/n
Salsa de soja: 1 Chorrito
Agua: c/n
Miel: c/n
Sal: c/n

Ensalada

Aceite de oliva extra virgen:
Cebolla:
Maíz:
Vinagre:
Lechuga:
Tomates cherry:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 ºC, con calor arriba y abajo.
- Colocar el costillar en una bandeja de horno
- Untarlo con aceite y salpimentar a gusto.
- En una jarra, calentar la miel y añadir un poquito de agua para disolverla, más un chorrito de soja
- Regar las costillas con la mezcla.
- Llevar el costillar al horno durante 1 hora aproximadamente
- Dar la vuelta a las costillas para que se doren todas por igual y vayan tomando *color*
- Elaborar una ensalada sencilla con *lechuga*, tomates cherry, maíz y *cebolla*
- Regamos con aceite de oliva virgen extra y *vinagre*
- Acompañadas

- Retirar las costillas del horno y servir con la ensalada mixta.

- En el último minuto de cocción, puedes *gratinar* las costillas para dorarlas y que tengan una mejor presentación.
- Mientras se estén horneando, riega las costillas con la salsa cada 15 minutos -es muy importante que no queden secas-.
- ¡Anímate e intenta probar ensaladas más elaboradas!

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-a-la-miel-y-soja