Lista de ingredientes para la receta Costillas de Cerdo en Salsa de Miel

Ingredientes

- Orégano fresco 2 Ramas
- Sal de grano c/n
- Costilla De Cerdo 1 Kilo
- Diente de ajo 1 unidad
- Laurel 3 hojas
- Tomillo fresco 2 Ramas
- Romero fresco 2 Ramas
- Pimienta negra molida 3 Piezas
- Pimienta blanca molida 1 Pizca
- Pimienta rosa molida 1 Pizca

Guarnición

- Brotes de chícharo c/n
- Nuez de la india c/n
- Pepitas de calabaza c/n
- Pimiento rojo 1 unidad
- Pimientos baby rojo 1 unidad
- Pimientos baby naranja 2 Unidades
- Pimientos baby amarillos 2 Unidades
- Pistachos c/n
- Rabo de cebolla 1 unidad
- Sal y Pimienta c/n

Salsa de miel

- Borbón 50 miliitros
- Fondo de Pollo 1 tza
- Harina 40 Gramos
- Mantequilla 30 Gramos
- Miel 30 miliitros
- Mostaza a la antigua 50 Gramos
- Pimienta negra molida c/n
- Sal c/n
- Salsa BBQ 100 miliitros

Soba

- Aceite de ajonjolí 20 miliitros
- Ajonjolí negro 1/2 cdta
- Calabaza 1 unidad
- Cola de cebolla cambray 1 unidad

- Diente de ajo 1 unidad
- Germen de soja 1/2 tza
- Pimiento amarillo 1 unidad
- Pimiento rojo 1 unidad
- Salsa de soja 20 miliitros
- Soba 1 Paquete
- Té limón 1 Manojo
- Zanahoria 1 unidad