



Descubra las recetas que le proponemos

## Costilla al estilo Conxita

### INGREDIENTES

2 kilos de costillas de cerdo iberico

El zumo de 1 limón

1 vaso de: Vino blanco, jerez seco o brandy (lo que más os guste)

Sal, pimienta negra, tomillo, romero y jengibre en polvo

Mostaza tipo Dijón (que no sea muy fuerte)

Aceite de oliva

### PREPARACIÓN:

1. Cortar las costillas a tiras por el "costillar".
2. Poner las costillas en una bandeja adecuada para horno, rociar con el zumo de limón y el vaso de vino, jerez seco o brandy.
3. Añadir la sal, pimienta, tomillo, romero, jengibre y aceite a vuestro gusto.
4. Por último y con una cuchara, embadurnar las costillas con la mostaza por ambos lados.
5. Colocar en el horno y cuando esté dorados darles la vuelta. Las podéis dejar hasta que se doren a vuestro gusto