

COSTILLAS AL HORNO

INGREDIENTES

1 trozo de costillas, de 1 Kg más o menos

Aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo

Unas ramas de perejil fresco

1 cucharada de orégano

1 cucharada de Tomillo

1 limón

Sal

Pimienta molida

PREPARACIÓN

Trituramos en un picatodo el ajo, perejil, orégano, tomillo, el zumo de limón, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva virgen extra.

Con una brocha bañamos las costillas con la mezcla por ambas caras. Y dejar macerar por 1 hora.

Luego hornear, a 200 grados hasta que veamos las costillas bien doradas, sobre unos 30 min más o menos.

Buen Provecho!!!