

TIRA DE COSTILLA AL HORNO

INGREDIENTES

1 Tira de costilla de cerdo de 1 kg

Tomillo, romero, comino, sal marina y pimienta negra (al gusto)

Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200°C

Limpiamos la tira de costilla eliminando un poco la grasa, adobamos con sal, pimienta, tomillo, romero, comino y aceite de oliva por los dos lados.

Colocamos en una bandeja para horno, preferiblemente de esos que vienen con una rejilla para evitar que quede en contacto directo con la bandeja, y metemos en el horno a 180 °C por 1 hora

Sacamos del horno y cortamos entre las separaciones de la costilla y listo!!!

NOTA

Si el tomillo y el romero es natural mucho mejor