



Costillitas de cerdo

Ingredientes

6 costillitas de cerdo de 3 centímetros de alto
1 cucharada de manteca
Jugo de limón colado
Sal, pimienta y orégano
6 manzanas verdes peladas y rayadas



Desgrasar las costillas. Calentar una fuente de horno y frotar con un trocito de la grasa de las costillas. Colocar las costillas previamente frotadas con sal, pimienta y orégano. Cubrir las con las manzanas ralladas y la manteca derretida con jugo de limón. A medida que se van haciendo en el horno fuerte, se van mojando

con el jugo que suelta la carne y las manzanas. Aproximadamente son 45 minutos de horno fuerte y 15 minutos de horno más suave para terminar la cocción.

tv: Lunes a viernes de 9 a 11.30 horas (en *Hola Vecinos*) /
radio: Carve 850 am, lunes 16.30 horas / **web:** www.anaduran.com

*¿Sabías que la carne de **CERDO**
es **RICA** en vitamina **B**?*
*Descubrí sus **CUALIDADES**
y disfrutá su **SABOR**.*