



## 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



**D**esgrasar 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](http://www.anaduran.com)

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