Costillas de cerdo al horno con hierbas aromáticas.



Costillas al horno con hierbas aromáticas

Hoy toca costillar de cerdo asado en el horno. Estas costillas de cerdo al horno con hierbas aromáticas , es una receta de una amiga de Instagram @garatcarame. Se las vi el otro día y con su permiso para publicar y mi toque personal , he preparado una receta fácil y muy jugosa. He añadido a la original, romero, comino, laurel y pimienta negra. Y restriego ajo por todo el costillar.

La carne sale espectacular y la receta en si consiste en macerar bien la carne y controlar el horno . Las costillas las tendremos macerando en la nevera durante unas 8 horas, así quedará muy tierna y se integraran las hierbas aromáticas .

He comprado un costillar entero de 1. 2 kg y utilizaremos como guarnición unas cebollas francesas y patatas pequeñas de las que venden en bolsa para hacer al vapor.

INGREDIENTES:

– 1 costillar de cerdo entero de 1.2 kg.

– 12 cebollas francesas

– 12 patatas pequeñas de las que se venden en bolsa para hacer al vapor .

– 2 ajos

– 2 hojas de laurel.

– pimienta negra

– orégano

– 1 rama de romero fresco .

– cominos

– 1 vaso de caldo de carne.

– 1 vaso de agua

– 1 copa de brandy .

– aceite de oliva virgen extra .

– sal.



.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Ponemos a macerar bien la carne . La untamos con un poco de ajo, pincelamos con aceite de oliva virgen extra y salamos . Añadimos las hierbas aromáticas, la pimienta negra y el laurel . Dejamos un mínimo de 8 horas en nevera .



Costillas al horno con hierbas aromáticas

Paso 2:

Con el horno precalentado a 180 grados , ponemos las costillas de cerdo con 1/ 4 parte del agua, caldo y brandy . Esta operación hay que repetirla cada 25 minutos, 4 veces. Eso hará que nuestro costillar consiga un buen punto de asado. Aprovechar cuando añadimos el caldo para dar la vuelta al costillar .

Paso 3:

Pelamos las cebollas francesas y las patatas pequeñas las cocemos al vapor . Si no queréis hacerlo así podéis asarlas en el horno , pero por lo menos 30 minutos. Lo de las patatas al vapor os lo recomiendo, salen muy ricas.

Las cebollas las introducimos en el horno , en los últimos 25

minutos y las patatas en los últimos 10 minutos.

El truco para que salga jugosa la carne, es que siempre tenga el asado un poco de caldo y bajar la temperatura del horno a 150 grados, cuando la carne este dorada. Mas o menos se dora en una hora, después los últimos 40 minutos se termina de hacer.



Costillas de cerdo al horno

Cortamos las costillas y acompañamos con guarnición de patatas y cebollas francesas . Si queremos un poco de salsa, desgrasamos la fuente de horno y con los jugos preparamos una salsa. Como veis en la foto, siempre se pueden aprovechar .



Costillas de cerdo al horno con hierbas aromáticas

Buen provecho.