Receta de Costillas de Cerdo Asadas con Tomates Cherrys

24 Ene 2022

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar y que seguro os gustará a tod@s l@s amantes de este tipo de carne, espero que las preparéis en casa para toda la familia y me podéis comentar si os ha gustado esta receta de **Costillas de Cerdo Asadas con Tomates cherrys**.

Ingredientes

- Costillas de cerdo (un kg o más según comensales)
- Tomates cherrys (quince o veinte)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Pelar los dientes de ajo y ponerlos en el mortero, machacar con un poco de sal, perejil picado, un chorro de aceite de oliva y un chorrito de vinagre
2. Untar todas las costillas con el majado preparado
3. Precalentar el horno a 190º
4. Colocarlas en la bandeja del horno y asarlas durante una hora aproximadamente
5. Podéis ponerle un poco de agua a mitad de cocción si veis que quedan un poco secas
6. Saltear los tomates en una sartén con un poco de sal, un chorrito de aceite de oliva y perejil picado
7. Cuando estén las costillas asadas, servirlas acompañadas de los tomates y....buen provecho!!!