

COSTILLAS DE CERDO A LA NARANJA

Ingredientes

600 g de costillas de cerdo
2 Naranjas
1 ramito de perejil
1 Taza de vino blanco
Aceite de oliva
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Albahaca
500 g de papas
Tomillo

Preparación

En un bol poner a macerar las costillas de cerdo, unas 2 horas, con el zumo de la mitad de las naranjas, el perejil, el vino blanco, un tercio del aceite de oliva, la sal, y unas pocas especias, al gusto de cada uno, pimienta, albahaca, tomillo.

Después, cortar unas papas en rodajas y en la sartén con el resto del aceite, dorarlas un poco, sin que lleguen a hacerse.

A continuación, en una bandeja poner la base de papas, los gajos del resto de la naranja y encima añadir las costillas con todo su jugo.

Hornear a 190° centígrados, hasta que se doren bien, aproximadamente durante 45 minutos.

Al servir, sacar las costillas a una fuente y poner las papas