



Costilla de cerdo CARDISO a la naranja

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

Ingredientes:

- 1 kilo costilla de cerdo.
- 1 litro zumo de naranja recién exprimido.
- Sal y pimienta.
- Mantequilla.
- Salsa de soya.

Preparación:

1. Cogemos una fuente para horno y ponemos en el fondo unos trocitos de mantequilla.
2. Luego cogemos la costilla CARDISO y la cortamos en trozos o la ponemos entera según nos guste, yo prefiero cortarla, la colocamos en la fuente.
3. Salpimentamos al gusto y ponemos un hilo de aceite de oliva sobre los trozos de costilla. Metemos la costilla al horno precalentado a 170 grados y dejamos hacer unos 30 minutos.
4. Mientras exprimimos las naranjas y reservamos el zumo.
5. Pasados los 30 minutos sacamos la bandeja del horno y ponemos el zumo de las naranjas, y un poco de salsa de soya. Dejamos en el horno otros 30 minutos, damos vuelta a la costilla CARDISO de vez en cuando.
6. Pasados los 30 minutos y después de que reduzca la salsa apagamos el horno y sacamos la costilla y ya tenemos listo para servir.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912

