

## Costillas de cerdo a la miel

Ingredientes	14 pax	10 pax	Herramientas
Costillar cerdo entero Ral (400g x pax)	5,5 k	4,4 k	Horno
Miel (50 gm x pax)	700 g	500 g	Bandeja
sal	4 g		Cucharon salsa
Pimienta			Pinzas
Soja diluida en agua (100 agua 50 soja)	150 g	100 g	Tijeras
			Cuchara salsa

### Elaboración

1. Encender el horno a 260°C
2. Poner los costillares de cerdo enteros a punto de sal y pimienta en una bandeja de horno con muy poco de aceite.
3. Cocer en el horno durante 1 hora y ½ a 2 h a 240°C.
4. Cuando lleve 45 min cociendo (+-) sacar la grasa que ha soltado, añadir la miel por encima del costillar. Cada 15 minutos ir mojando el costillar con su jugo.
5. 5 min antes de sacar del horno añadir la soja diluida en agua.
6. cortar las costillas y salsear por encima antes de servir

Se enciende el horno a las 12:30 h a las 13:00horno caliente. (250°C)

### Tiempos:

- 12:30 h encender horno a 250°C  
Poner a punto de sal y pimienta el costillar.
- 13:20 h hornear el costillar controlando cada 15 min.
- 14:00 h dar la vuelta al costillar
- 14:15 h Sacar bien toda la grasa. Añadir agua si fuera necesario.
- 14:25 h añadir la miel por encima y volver a hornear.  
Ir controlando el costillar.
- 14:50 h añadir la soja diluida.  
cortar en raciones, y calentar.  
apagar el horno  
servir directo en bandeja.  
+ pinza servicio  
+ cuchara salsa