



Costillas adobadas con salsa negra

Categoría: Botana, Carne de cerdo, Salsas

Una receta ideal para tus fines de semana en casa.



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 12 Costillas de cerdo sin hueso
- 1/2 taza de Salsa Negra La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Aceite vegetal
- 12 piezas de Cebolla cambray
- 1 frasco de Salsa Roja Taquera La Costeña®
- 1 cda de Cilantro picado
- 2 tazas de Agua



Preparación

1. Marinar durante 10 minutos las costillas con la salsa negra, sazonar con sal y pimienta.
2. Freír las costillas en el aceite caliente, agregar las cebollas, la salsa roja, el cilantro y el agua. Tapar las costillas. Cocer a fuego bajo, durante 50 minutos.
3. Servir caliente.