

Ingredientes

Costilla de cerdo: 1

Limón: 1

Naranja: 3

Pasta de tomate: 1 cda

Orégano: 1 cda

Jengibre: 1 cda

Pimienta: 1 cda

Mostaza: 1 cda

Vino blanco: 100ml

Patata de guarnición: 8

Zanahoria: 4

Canela: 1 cda

Sal: 1 cda

Aceite: 3 cda

Instrucciones

- Integrar en un bol el orégano, canela, jengibre, sal, pimienta y ralladura de 1 naranja y 1 limón
- Por otro lado, integrar la mostaza, pasta de tomate y zumo del limón y 1 naranja
- Poner papel de film, por encima papel de horno y por encima la costilla
- Adobar la costilla por ambos lados con la mitad de las especias secas y después con todo el aliño líquido
- Cerrar la costilla en el papel de horno y en el film y dejar marinar 24 en la nevera
- Por otro lado, picar las patatas a la mitad y la zanahoria en trozos de bocado y poner en un bol
- Echar a las verduras el resto de las especias secas y añadir el zumo de 2 naranjas, vino y aceite y dejar marinar junto a la costilla
- Poner en una bandeja de horno las verduras y, por encima, la costilla y hornear 2h@160°C
- Subir el horno a 230°C y cocinar hasta dorar la costilla y las verduras