costillas a la mostaza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
cada horno es distinto ,los tiempos pueden variar,son aproximados.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 k de c ostillas
- 2 puerros
- 2 o 3 patatas
- el zumo de un limon
- 1/2 copa de vino blanco
- 1/2 cebolla
- 4 cucharaditas de mostaza
- 4 cucucharaditas
- un chorreon de aceite

Preparación:

Paso 1

en nun bol poner el limon,la miel,la mostaza,el vino,el puerro y la cebolla picado en juliana y mezclar ,salimentar las costillas y mezclar con el aliño anterior ,reserbar una hora en la nevera,picar las patatas en trozos medianos y poner en una fuente para horno junto con las costillas y todo el aliñoponer en el horno precalentado a 180º una hora tapado con papel de aluminio para que no se seque ,a la hora quitar el papel y dejar unos 30min mas para que coja un color dorado.