

I N G R E D I E N T E S

RIBS DE CERDO A BASE DE SWEET DE MANGO

Ribs

1 cebolla

1 zanahoria

Romero

Tomillo

1lt de agua

Sal

Sweet mango

jugo de 1/2 limón

Ralladura de 1 limón

Salsa de soja

P R O C E D I M I E N T O

1- Cortar la membrana de la carne, justo donde están las costillas.

2- Agregar 1 cebolla cortada en cubos + 1 zanahoria en cubos + romero y 1 lt de agua. Con esto hacemos el caldo para llevarlas a hervir. Tapamos la fuente con papel aluminio y al horno a 200 grados por 2 horas.

3- En una placa poner 2 rejillas, donde vamos a apoyar las ribs.

4- Hacemos la salsa: 1 taza de sweet mango + jugo de 1/2 limón + tomillo fresco + un chorrito de salsa de soja. Mezclar bien.

5- Pintar primero las ribs del lado del hueso (después las vamos a ir pintando todas). Agregar sal y un poco de ralladura de limón.

6- Llevar a un horno a 180 grados por 20 minutos. Cada 5 minutos, lo volvés a pintar por todos lados.

Listo!!

