

COSTILLA DE TERNERA ASADA

Ingredientes:

- 1 kg de costilla o falda de ternera en tiras
 - 3 dientes de ajo
 - 1 cucharadita de perejil picado
 - sal marina
 - ¼ vaso de vinagre
 - ½ vaso de aceite virgen.
- Para la guarnición:
- patatas fritas
 - pimientos del piquillo
 - sal
 - aceite.

Elaboración:

Pela los dientes de ajo, machácalos en un mortero con la sal, el vinagre, el aceite y el perejil picado mezclándolo todo bien.

Sala la costilla con sal marina y la colocas en la placa. Báñala con el majado y lo metes en el horno a unos 180°, 20 minutos aproximadamente. No es necesario, pero puedes añadir agua durante el asado, si ves que se seca.

Fríe los pimientos a fuego lento en una sartén con aceite, echándoles un poquito de sal.

Por último, saca la costilla, salséala con el jugo de la placa y sírvela acompañada con la guarnición.