



**INGREDIENTES:**

- 1 costillar de cerdo
- zumo de limón
- 150 gramos de miel
- 40 gramos de mostaza
- 40 gramos de salsa barbacoa
- 1 cucharadita de cebolla en polvo

- 1 cucharadita de ajo en polvo
- sal y pimienta
- medio vasito de agua
- 3 ó 4 ramitas de romero fresco



### ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, la miel, la salsa barbacoa, la mostaza, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, un poquito de sal y un poquito de pimienta, y **mezclar 20 segundos a velocidad 3.**
2. Precalentar el horno a 200 grados con calor arriba y abajo durante 10 minutos.

## COSTILLEJA ADOBADA AL HORNO CON MIEL Y MOSTAZA (TMX)

---

3. Poner la costilla de cerdo, previamente condimentada con un buen rocío de zumo de limón, sal y pimienta, en una bandeja de horno forrada de papel vegetal.
  4. Echarle por encima el agua, y untar bien toda la costilla por las dos caras, con la mezcla que tenemos en el vaso de Thermomix.
  5. Meter en el horno, con las hojas de romero mezcladas, durante 25 minutos, a 200 grados, calor arriba y abajo, al término de este tiempo, sacamos y damos la vuelta a la carne, y programamos otros 25 minutos, a la misma temperatura.
  6. Una vez listo el asado retiramos del horno, y servimos inmediatamente.
- **Nota:** Se puede servir con unas patatas fritas, y mezcladas con la carne y dentro del jugo, en los cinco últimos minutos o bien con una ensalada verde.

