Costillas de cerdo asadas con cerveza

Las **costillas de cerdo asadas con cerveza** son una variación estupenda a las clásicas costillas asadas en el horno o las costillas a la barbacoa, un plato que suele gustar mucho a todos en casa.

Ingredientes

Para 4 personas

- Costilla de cerdo separadas2 kg
- Cebolla200 g
- Dientes de ajo3
- Chorizo tierno gramos200
- Bacon100 g
- Cerveza lata1
- Pimentón dulce5 g
- Tomillo fresco unas ramitas
- Laurel una hoja
- Miel 2 cucharadas soperas

Cómo hacer costillas de cerdo asadas con cerveza

Dificultad: Fácil

- Tiempo total1 h 5 m
- Elaboración20 m
- Cocción45 m

Lo primero que hacemos es **dorar las costillas de cerdo en una fuente grande de horno**, dejando que se vayan haciendo al fuego con un poco de aceite de oliva. Mientras se doran, vamos pelando las patatas y cortándolas en trozos irregulares, y cortamos la cebolla en gajos.

Añadimos la cebolla, la panceta y la chistorra cortada en trocitos y rehogamos todo junto para que no quede nada en crudo. En ese momento, incorporamos las hierbas, el pimentón y la miel, removiendo todo junto. Enseguida **añadimos las patatas y la cerveza** y lo dejamos cocer durante unos 5 minutos, preferiblemente tapado.

Aprovechamos ese tiempo para ir precalentando el horno a **170ºC** y

allí las asamos **durante unos 45 minutos**, hasta que estén bien doradas, la cerveza se haya evaporado y las patatas hayan quedado en su punto, tiernas por dentro y algo crujientes por fuera.

A mitad de la cocción, es decir a los 20 minutos aproximadamente, damos la vuelta a las piezas. En los últimos cinco minutos podemos **subir el horno a 200ºC y regar las piezas con el líquido que aún quede**, o añadir un poco más de agua para terminar de dorarlas al gusto.

La Mañana Digital