

# Costillas de cerdo lacadas con miel de romero y patatas

## Ingredientes

- - Costillas de cerdo (400 gr.)
- - Caldo de pollo
- - Vino blanco
- - Sal
- - Pimienta
- - Romero
- - Tomillo
- - Miel de flores (50 gr.)
- - Ketchup
- - Mostaza
- - Azafrán
- - Patatas (200 gr.)

Uno de esos platos emblemáticos que no pueden faltar cuando visitamos el [restaurante Sancho](#) de Granada. Serafín Jiménez, su jefe de cocina y propietario, nos cuenta los secretos de este succulento plato, cuyo truco está en **elegir muy bien las costillas**, que deben tener mucha carne magra, y más bien poca grasa, y en cocinarlas largo tiempo con mucho cariño.

## Preparación:



- Primero sellamos las costillas en la plancha o parrilla, para que no pierdan jugosidad, y a continuación las colocamos en una bandeja de horno, las condimentamos con sal, pimienta, romero y tomillo, y las cubrimos hasta la mitad con una mezcla al 50% de vino blanco y caldo de pollo.



- Horneamos a 160° C durante 90 minutos. Pasado este tiempo, damos la vuelta a las costillas para que se doren por el otro lado, rellenamos de caldo y vino, si fuese necesario, y volvemos a hornear 90 minutos.

- Después bajamos la temperatura del horno a 120, mantenemos otros 60 minutos de cocción, y sacamos del horno para añadir la salsa de miel que hemos elaborado durante este tiempo.

### **Preparación del *lacado*:**

- Ponemos en un cazo la miel, puede ser de romero o de flores, la mitad de ketchup y la otra mitad de mostaza, unas hebras de azafrán, romero y, llevamos a ebullición ligando bien todos los ingredientes. Esta mezcla debemos ponerla sobre las costillas, una vez que las hemos sacado del horno.

### **Emplatado:**

- Para acompañar, cortamos en gajos unas patatas medianas, las pochamos en aceite de oliva a fuego medio-bajo, y al final las freímos en fuego fuerte y, al retirarlas del fuego, las salpimentamos.