



## COSTILLAS DE CERDO CON CHIPOTLE Y MIEL

4 Porciones

### Costillas:

- 2 tazas de miel de abeja
- ½ taza de salsa de soya
- 1 ½ tazas de jugo de naranja
- 3 chiles chipotles adobados
- 1 costillar de cerdo, limpio, sin grasa (2 kg), cortado en 4 o 5 trozos

### Guarnición:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 zanahorias, pelada y cortada en rodajas
- 2 calabazas, cortada en rodajas
- 1 taza de granos de elote
- Sal y pimienta, al gusto

### Modo de Preparación:

1. Para las costillas, licúa la miel con la salsa de soya, el jugo de naranja y el chile chipotle. Reserva.
2. Salpimenta las costillas, cubre con lo que licuaste y hornea durante 60 minutos o hasta que estén cocidas.
3. Para la guarnición, calienta la mantequilla, saltea las verduras y sazona al gusto.
4. Ofrece las costillitas acompañadas con las verduras.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 1 hr.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*