

COSTELLES DE PORC AMB MEL



Ingredients

- 8 costelles de porc grosses
- mel
- sal



Elaboració

Encén el forn a 90°.

Neteja les costelles i els treus l'excés de greix. Després les poses en una safata de forn fonda; les sales i les tapes amb paper d'alumini. Quan el forn ja sigui calent, fiques les costelles durant 3 hores i mitja.

Quan passi aquest temps, tombes les costelles perquè es facin per l'altre costat durant mitja hora més.

Després, amb una cullera, reparteixes una mica de mel a cada una i també un xic a la salsa; les tornes a posar al forn, sense tapar, fins que quedin una mica daurades.

Si cal, fes servir el grill però vigila que no es cremin ni que et quedis sense suc, perquè és boníssim.

Nota: *Veuràs que calen unes 5 hores per fer aquest plat, però no et preocupis, mentre està al forn pots fer altres coses.*