


COSTILLAS CON SALSA BBQ Y PURÉ DE PAPAS

4 personas

Ingredientes:

- 1 paquete de Costilla ahumada
- 3 Cucharadas de Salsa BBQ
- 8 Papas grandes peladas 
- 200 gramos de Mantequilla
- Sal

Preparación:

Pintamos las costillas con la salsa BBQ y las metemos al horno en una bandeja por 15 minutos a temperatura media.

Aparte ponemos a cocinar las papas peladas en abundante agua con sal. Una vez cocidas, las aplastamos con un pasapuré y añadimos la mantequilla y la sal y procedemos a mezclar todo para que se forme una masa uniforme.

Retirar del horno las costillas y acompañar el plato con el puré de papas.
Servir.

