

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:20  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/costillas-a-la-miel.html>

---

## Costillas de cerdo a la miel con arroz al perfume de mandarina

### INGREDIENTES

1 kg. de costillas o chuletas de cerdo  
1 taza de miel  
1 cebolla  
El zumo de un limón  
1 cucharada de mostaza  
1 lata de tomate frito  
Tabasco

### **Para el arroz con naranja:**

1/2 tacita de arroz por persona  
1 apio picado  
1 cebolla  
2 cucharadas de mantequilla  
1 vaso de zumo de mandarina o naranja  
2 cucharadas de ralladura de mandarina  
Sal  
Pimienta

### PREPARACIÓN

Para elaborar el arroz con naranja se fríen el apio y la cebolla en la mantequilla hasta que estén tiernos, después se le añade el arroz, el zumo y la raspadura de mandarina, agua, sal y pimienta.

Se tapa la sartén y se deja cocer a fuego lento hasta que el arroz esté en su punto.

Para elaborar las costillas se sazonan y se fríen con mucha cebolla.

En un recipiente mezclamos la miel, la mostaza, el tomate frito, el zumo del limón y el tabasco, cuando esté bien mezclado, calentamos un poco y se echa sobre las costillas.

De guarnición acompañamos con el arroz con mandarina