Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Papiri con costillas a la BBQ

1 ración · 722 kcal

Ingredientes

- **80gr** de pasta (nosotros hemos utilizado papiri)
- **150gr** de costilla de cerdo a la bbq cortada en daditos
- **3**-4 dientes de ajos cortados pequeñitos
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	41 g
Hidratos	60 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. En una cacerola ponemos abundante agua a hervir con un poco de sal y un chorrito de aove.
2. Cuando el agua esté hirviendo añadimos la pasta y cocinamos hasta que esté al dente.
3. Retiramos en agua y reservamos.
4. En una sartén ponemos un chorrito de aove junto con los ajos y doramos a fuego medio, añadimos la costilla (previamente asada en la bbq y cortada en dados), cocinamos unos 6 min. más y por último añadimos la pasta, cocinamos unos 4-5 min. y servimos caliente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya