

Côte de Porc à l'Andalouse

Matières premières :

1kg de côtes de porc

Ingrédients :

Quantité par kg :

100g de Marinade Saveur Andalouse



Mise en œuvre :

1. Badigeonner les côtes de porc avec la Marinade Saveur Andalouse.
2. Laisser mariner quelques heures.

Cuisson :

Faire griller les côtes de porc marinées sur le barbecue ou dans une poêle 5 min de chaque côté.

Suggestion :

Vous pouvez également mariner des brochettes, viandes tranchées, émincés et rôtis.