

Recette espagnole

Côtes de porc au miel

Préparer dans un bol

du miel

du curry (généreusement)

de l'huile d'olive

Battre ce mélange à la fourchette

Saler et poivrer les côtes

Les enduire de mélange préparé

Les arroser d'un jus de citron

Les laisser macérer 15 min.

Les rouler dans la farine et les
farine frite -

Accompagner d'un riz blanc -

Pour le rouler, le passer à l'huile

dans la poêle, puis le tasser dans
un moule (bol ou ramequin) et le

démouler sur le plat de service.

NB on peut accompagner de frites
cuites à l'eau, réchauffés dans la
macération