Côtes de porc

Avec Rib Spice

Ingrédients

- Côtes de porc
- Rib Spice

Produits auxiliaires Evlier :

- Rib Spice

Préparation

Assaisonnez les côtes de porc avec le Rib Spce selon votre goût et laissez-les reposer toute la nuit.

L'épice pour côtes donne un effet adoucissant car elle forme une croûte/enrobage autour de la viande. Cela colle parfaitement à la viande.

Lorsqu'elle est frite, elle scelle la viande de sorte que lorsqu'elle est chauffée, la viande cuit à l'intérieur et conserve son humidité plus longtemps.