

**¡Logra unas costillas de cerdo doraditas!**

**¡Logra unas costillas de cerdo doraditas!**

[imprimir](#)



A muchos nos gustan las costillas de cerdo y más si estás tienen ese **toque dorado** y **crocante**.

¿Sabes cómo lograrlo?

Si no lo sabes tranquil@ tenemos un **trucochef** con el que conseguirás ¡un gran resultado!

**Una vez maceradas** las costillas a tu gusto programa tu **Chef Plus Induction** **menú freír/sofreír por 10 minutos a 180º**.

Una vez termine el programa, utiliza el **menú horno** por **5 minutos** vigilándolas hasta lograr el resultado esperado.

Y si te gustan tanto las costillas como a nosotr@s, **no te pierdas** estas **recetas** de **nuestras usuarias**: [arroz con costillas](#) o [costillas de cerdo con patatas](#).

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[familia chef plus](#)

[recetas](#)

[recetas carne](#)

[recetas faciles](#)

[recetas rápidas](#)

[recetas robot cocina](#)

[recetas verano](#)

[trucos chef plus](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[trucos menús chef plus induction](#)

[trucos robot cocina](#)

[Induction Pro](#)

# Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

## Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar