

# Peach Whiskey Ribs



## Preparación:

### Costillas:

1. Descongelar las costillas sumergiéndolas en agua a temperatura ambiente durante 5 minutos si no se hizo previamente en nevera.
2. Calentar agua en una olla a temperatura media y sumergir el empaque con las costillas y la salsa, dejar que se caliente durante 15 minutos.
3. Abrir, sacar del empaque y servir en un plato agregando la Salsa Smoky Peach Whiskey sobre las costillas.

### Papas Rústicas:

1. Calentar el horno 350° F (180°C). Colocar las papas en una bandeja, hornear por 5 min dar vuelta a las papas y hornear por 5 min más o hasta que doren.

**NOTA:** Las papas deben estar descongeladas para un mejor resultado. De no haberlo hecho con antelación sumerja el empaque en agua durante 10 min hasta que pierdan todo el frío.

2. Sirva junto con las costillas a un lado del plato.

 @uzfoods  0424 224.01.47

[pedidos@uzfoods.com](mailto:pedidos@uzfoods.com) / [www.uzfoods.com](http://www.uzfoods.com)