Costillas de cerdo guisadas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Un paño de costillas de cerdo (pedir que os las corten a la mitad)
- 2 patatas grandes
- 2 zanahorias
- una taza de guisantes
- una cucharadita de pimentón
- media cebolla
- dos dientes de ajo
- Un vasito de vino blanco
- perejil, laurel, sal y pimienta
- aceite de oliva para freír
- media pastilla de caldo de carne

Preparación:

Paso 1

En una olla, dorar las costillas salpimentadas, con un poco de aceite de oliva. Cuando tomen color, añadir la cebolla picada y dejar que se cocine. Mientras tanto en un mortero poner los ajos, una pizca de sal y perejil al gusto y machacar. Añadir un poco de pimentón a las costillas, remover bien. Añadir al ajo machacado el vasito

de vino y agregar a las costillas. Añadir agua hasta casi cubrirlas, la media pastilla de caldo y una hoja de laurel, tapar y dejar cocer a fuego medio 30 minutos. Pelar y trocear las zanahorias y las patatas y añadirlas junto con los guisantes, pasado ese tiempo. Dejar otros 20 minutos. Comprobar que esté todo bien cocido y servir.