

**Creador:** Sonia Campos



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

usar un buen vino

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1kg costillas troceadas
- un vaso de vino blanco
- un vaso de agua
- uan cucharadita de concentrado de carne o una pastilla de caldo
- sal,pimienta en grano,tomillo
- 2 Cebollas medianas picadas en cuadritos
- 4 ajos picados

## Preparación:

### Paso 1

se sofríen las costillas y se apartan, en el mismo aceite se sofríe la cebolla y los ajos, se incorpora la carne el tomillo, la pimienta y el concentrado de carne se da unas vueltas y se añade el vino y el agua se deja a fuego medio hasta que este tierna o la salsa haya reducido.