

costillas con papas y piñas de millo



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

Creador: Cobra



<http://recetasdecanarias.blogspot.com/>

Descripción:

otro plato muy típico de las canarias, lo más complicado es encontrar las costillas saladas en la península. pero merece la pena por su sabor, tomándolas con un mojo verde.

Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Escoge mazorcas medianitas pero que no estén muy duras

Ingredientes para 6 personas :

- 1 y 1/2 kg de costillas de cochino saladas
- 8 piñas de millo(mazorcas de maiz)
- de 12 a 18 papas medianas peladas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- agua
- sal al gusto
- azafrán

Preparación:

Paso 1

Desala en un bol, entre 8 y 12 horas las costillas cambiando el agua 3 o 4 veces. Colocar en una olla grande las costillas con suficiente agua, mientras se cocina , espumar varias veces Partir en dos las piñas de millo y añadir al caldero hasta que la carne esté casi blanda pelar las papas y cortar la cebolla en juliana, agrgalas al caldero poniendo las cebollas arriba de las papas. Precalienta el azafrán encima de la tapa del aldero y esparcelo sobre el guiso. Deja reposar la comida durante 10 minutos antes de servir. Colocalo en fuente o en platos individuales. Se sirve seco, sin caldo y acompañado de mojos. También se puede hacer con costillas frscas si no las encuentras saladas. aunque el sabor varía un poco.