

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Caballero



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Codillos
- 1 cebolla
- 1 Pimiento
- -2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de vinagre balsamico
- 1/2 vaso de Vino blanco
- 1 1/2 o 2 pastillas de avecrem

Preparación:

Paso 1

En una cazuela ponemos un poco de aceite y doramos la cebolla los pimientos y el ajo troceados, cuando esten dorados lo apartamos. En el mismo aceite freimos los Codillos previamente salados (un poco), añadimos el vinagre, el vino y las pastillas de avecrem, cocemos un poco y añadimos las verduras cubrimos con agua templada, que cueza todo a fuego lento 1 hora mas o menos, hasta que el codillo esté tierno, rectificar de sal si hace falta...y listo!! se pueden acompañar con patatas fritas.