costillitas en salsa

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

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 sofrien las costillas y se apartan,en el mismo aceite se sofrie 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.