

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Inmaculada Ramo



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 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.