PATATAS GUISADAS CON COSTILLAS

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
AL RASGAR LAS PATATAS, PULPA SUELTA EL ALMIDON Y ASI SE CONSIGUE QUE EL GUISO QUEDE MAS ESPESO

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR de COSTILLAS DE CERDO TRONCEADAS
- 1 LAURE
- 5 PATATAS
- 2 TOMATES
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 PIMIENTO ROJO
- 1 CEBOLLA
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 PIMIENTO CHORICERO
- 1 DL de VINO BLANCO
- 1/2 CUCHARADITA de PIMIENTON
- 1 ACEITE DE OLI
- 1 HEBRAS DE AZAFRAN

Preparación:

Paso 1

DEJA EL PIMIENTO CHORICERO 2 HORAS EN AGUA TEMPLADA, RETIRALO, Y RASPA SU PULPA, PELA Y PICA LA CEBOLLA LOS AJOS Y LOS TOMATES, LAVA LOS PIMIENTOS, LIMPIALOS Y TRONCEALOS,

PELA LAS PATATAS LAVALASY CORTALASRASGANDOLAS

Paso 2

CALIENTA 4 CUCHARADAS DE ACEITE EN UNA CAZUELAY DORA LAS COSTILLA, SALPIMIENTA Y RETIRALAS REHOGALA CEBOLLA EN EL MISMO A CEITE 10 MINUTOS AÑADE LOS AJOS Y EL PIMIENTO CHORICERO LAS ESPECIES Y EL LAUREL LAVADO

Paso 3

INCORPORA LAS COSTILLAS Y EL VINO, DEJA QUE ESTE SE EVAPOREY AGREGA AGUA HASTA CUBRIRLAS CUECELAS TAPADAS 35 MINUTOS AÑADE LAS PATATAS, CUECE QUE ESTEN TIENAS Y SIRVE