Garbanzos con costilla de cerdo

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

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
si la costilla es de cerdo ibérico mucho mejor

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de costilla de cerdo
- bote 500 gr de Garbanzos Cocidos
- 1 cebolla grande
- 2 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 copita de vino blanco
- caldo de pollo
- 1/2 cucharadita de Comino
- sal
- pimienta molida
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En una cacerola ponemos el aceite y doramos la costilla a continuación ponemos el ajo, la cebolla damos unas vueltas y añadimos el pimiento todo bien picado ponemos un poco de sal y pimienta y añadimos la zanahoria picada en dados pequeños rehogamos unos minutos ponemos el vino y el comino cuando la zanahoria esta tierna ponemos los garbanzos previamente lavados y escurridos cubrimos con el caldo