

**Creador:** Juan a.Calderon **Recetizador:** chama



**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