Patatas con costilla

Nombre de la receta

Patatas con costilla

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Guiso de patatas cocidas con costilla de cerdo

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 400 gramos de costilla de cerdo
- 4 patatas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento

- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para hacer esta receta, cortamos en trozos la tira de costilla. Si puede estar oreada con sal durante unos días tendrá un sabor más rico que si es fresca. En la cacerola, ponemos el aceite y cuando esté caliente doramos la costilla. Sacamos y reservamos.

2 A continuación sofreímos la cebolla, el ajo y el pimiento picados en el mismo aceite de la costilla. Cuando está sofrito, lo sacamos al vaso de la batidora. Añadimos el vino y trituramos.

3 Añadimos el triturado a la cacerola con la costilla sofrita y removemos. Dejamos evaporar el alcohol del vino y cubrimos de agua.

4 Mientras rompe a hervir, pelamos las patatas y las cortamos en trozos. Añadimos a la cacerola, salamos al gusto y cocemos hasta que todo esté tierno. Debemos controlar si la costilla es salada para que no salga salada en exceso.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares