

Costilla salada de cerdo

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

Elaboración

1	Cebollas
	Carne de cerdo — (costillas saladas)
	Patata
	Maíz (Choclos)

Mojo cilantro

	Sal
1	Pimienta picon
0,50 cucharadita/s	Cominos
1	Cilantro — manojo
5 dientes	Ajos
500 ml	Aceite oliva
	Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Para hacer el mojo de cilantro se mete todo en la batidora, aunque sale más rico si se hace en almirez

Las costillas se cortan a trocitos, es decir hueso por hueso, se ponen en agua toda la noche para desalar.

En una olla ponemos una cebolla entera, las costillas y las piñas cortadas en trozos, cocer al menos 1 1/2h, hasta que estén blanditas, se le añaden las patatas y se termina de hacer cuando ya este todo bien cocido, se escurre el agua, se ponen las costillas, las papas y las piñas en una fuente y se hecha mojo reservar mojo para llevar a la mesa en una salsera, y que cada uno eche en su plato.