

Guisote patatas y costilla

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
1 kg	Carne de cerdo — costilla
	Pimienta negra
	Sal
	Agua
	Aceite oliva — virgen extra
3	Azafrán — hebras
0,50 vaso/s	Vino blanco
2 dientes	Ajos
1	Pimiento — verde
1	Cebollas
6	Patata — medianas
	Perejil

ELABORACIÓN

Corta la costilla en tiras. Salpimiéntalas y dóralas en una sartén con un chorrito de aceite. Pica finamente la cebolla, el pimiento verde y los dientes de ajo. Pon las verduras a rehogar en la olla rápida con el aceite que hemos usado para freír las costillas. Añade una pizca de sal. Cuando la verdura esté pochada, añade las costillas con su jugo. Vierte el vino blanco, un poco de agua y unas hebras de azafrán. Pela las patatas, trocéalas en crack y añádelas. Cierra la tapa y cocina durante 8 minutos. Presenta en una fuente las costillas, al lado coloca las patatas, riega todo con el jugo y adorna con una ramita de perejil.