

Costilla salada de cerdo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.