



<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS EN SALSA DE CEBOLLA



INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Costillas de cerdo.
- 3 Cebollas grandes.
- 2 Hojas de Laurel.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Vaso de Caldo de Carne.
- 1 Lata de Cerveza rubia.
- Un poquito de Tomillo, Comino y Orégano.
- Sal y Pimienta.
- Aceite de Oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Sofreímos las costillas sellándolas, las reservamos. En el mismo aceite freímos la cebolla y los ajos, al rato añadimos el laurel. Cuando la cebolla este bien pochada, añadimos las especias y al rato el vino y la cerveza, esperamos que evapore el alcohol y añadimos el caldo, salpimentamos y dejamos que cueza unos 5 minutos. Vertemos en una batidora todo el contenido excepto las hojas de laurel. Batimos hasta conseguir una salsa cremosa. Vertemos nuevamente en la sartén y añadimos las costillas. Las tenemos cociendo unos 20 minutos a fuego mediano. Si vemos que se queda sin caldo, añadimos más caldo de carne. Acompañamos con patatas fritas o con arroz cocido y aliñado.

<https://www.mepillasquisando.com>