



<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS CON ALIÑO DE ASADURA MATANCERA



INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Costillas carnosas.
- 2 Cebollas grandes.
- 2 Pimientos secos tipo cornicabra.
- 3 Orejones (tomates secos).
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Vaso de vino del terreno (clarete, del lugar, blanco).
- 2 Patatas medianas.
- Aceite.

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla en juliana, la freímos a fuego lento y la reservamos. Picamos las costillas del tamaño de bocado y las ponemos en una sartén con un poco de aceite. Las mareamos y cuando hayan cambiado de color, le añadimos un majao de ajos y sal, a continuación le añadimos los pimientos choriceros y los orejones en trozos (previamente los hemos ablandado con agua caliente y escurrido). Añadimos más aceite y seguimos friendo, cuando esté caliente el aceite le añadimos un vaso de vino. Cuando le falte un poco añadimos la cebolla reservada, removemos un poco y añadimos las patatas fritas en forma de gajos, de tal forma que se empapen con la salsa conseguida. Se mezcla todo y listo para servir.

<https://www.mepillasquisando.com>