



<https://www.mepillasquisando.com>



ESTOFADO DE COSTILLAS, JUDÍAS VERDES Y PATATAS



INGREDIENTES:

- 500 gr. de Costillas de cerdo.
- 500 gr. de Judías verdes.
- 4 Patatas.
- 3 Ajos.
- 1 Cebolla.
- 1 Tomate seco (orejón).
- 1 Pimiento seco (cornicabra – choricero)
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 1 Pizca de Azafrán.
- 1 Sobre de colorante.
- Aceite, Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Cocemos las costillas en una olla rápida con un poco de agua durante 10 minutos. Una vez casi tiernas, las reservamos. Hacemos un sofrito con los ajos y la cebolla. Cuando estén, añadimos el tomate, el pimiento y las costillas reservadas, salpimentamos y dejamos cocer unos 5 minutos. Añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Sacamos el tomate y el pimiento y les extraemos la pulpa. Majamos un ajo junto con el azafrán, las pulpas extraídas y un poco de sal. Agregamos al guiso junto con las judías y las patatas (cortadas al gusto pero sajudas) ponemos el colorante y cubrimos de agua. Dejamos cocer 30 minutos. Cuando esté todo tierno, apagamos y dejamos reposar 10 minutos. Servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>