



<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS DE CERDO A LA JARDINERA



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Costillas de cerdo.
- 100 gr. de Guisantes.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Tomates maduros.
- 2 Patatas.
- 3 Zanahorias.
- 1 Vaso Vino blanco.
- Pimentón, Comino y Laurel.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos aceite en una olla, a fuego fuerte sellamos las costillas. Reservamos. En la misma olla echamos la cebolla, el pimiento, los ajos, la zanahoria y la hoja de laurel, salpimentamos y dejamos pochar, cuando estén blanditas añadimos el tomate rallado y dejamos 5 minutos. Añadimos las costillas y el vino dejamos evaporar el alcohol y añadimos las patatas. Ahora ponemos el pimentón, el comino, el tomillo, la pimienta y la sal. Cubrimos con agua y dejamos 45 minutos a fuego lento.

<https://www.mepillasquisando.com>