



<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS A LA MEDITERRÁNEA



INGREDIENTES:

- 1 k. De Costillas de cerdo.
- 1 k. De Patatas.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Cebolla.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Tomates maduros.
- 2 Hojas de Laurel.
- ½ Vaso de vino blanco.
- 2 Cucharaditas de Pimentón dulce.
- 1 Pizca de Azafrán.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos una olla con aceite, cuando este bien caliente le echamos las costillas con un poco de sal, poco antes que se doren le ponemos el pimiento, la cebolla, los ajos y el laurel. Cuando coja un poco de color le echamos el tomate. A continuación incorporamos el pimentón, cuidando que no se queme. Agregamos el vino y dejamos que evapore el alcohol, el agua, el azafrán y un poco de sal. Pelamos las patatas y las trocearemos no muy grandes y las añadimos al caldo. Dejamos cocer unos 30 minutos o hasta que esté todo tierno, probamos pinchando con un tenedor. Si queremos un caldo un poco más espeso, sacamos dos trozos de patata, los machacamos e incorporamos al guiso, removiendo bien.

<https://www.mepillasquisando.com>