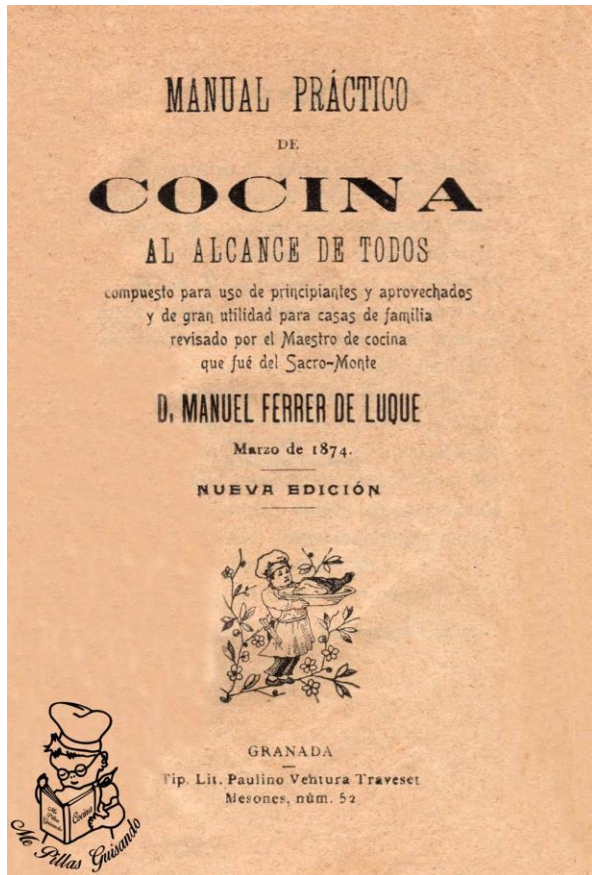




<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE YERBA FINA 1874



Costilla de cerdo en salsa de yerba fina

Pones puchero. Echo ya el caldo, sacas de él lo suficiente y lo echas en una cazuela. Añades las costillas, tomillo, yerba buena, perejil, sal y pimienta. Lo pones todo á cocer. Ya casi cocido, haces una salsa de caldo, vino blanco, perejil, cebolla, ajos mondados y clavos, y se la echas. Lo pruebas de sal y á poco lo apartas.



INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Costillas de Cerdo.
- ½ Cucharadita de Perejil, Sal y Pimienta (de cada).
- 2 Ramitas de Yerba buena. (hierba)
- 1 L. de Caldo (de puchero).
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Cucharadita de Perejil.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- Sal y 1 Clavo de olor.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones puchero. Echo ya el caldo, sacas de él lo suficiente y lo echas en una cazuela. Añades las costillas, tomillo, yerba buena, perejil, sal y pimienta. Lo pones todo a cocer. Ya casi cocido, haces una salsa de caldo, vino blanco, perejil, cebolla, ajos mondados y clavos, y se la echas. Lo pruebas de sal y a poco lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>