



<https://www.mepillasquisando.com>



## COSTILLAS DE CERDO A LA MEDITERRÁNEA



### INGREDIENTES:

800 gr. de Costillas de cerdo.  
1 Cebolla.  
1 Diente de Ajo.  
1 Cucharadita de Pimentón dulce.  
1 Pizca de Tomillo.  
300 gr. de Tomate.  
100 gr. de Champiñones.  
Sal, Pimienta y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla en juliana y el ajo muy picadito, pochamos y cuando esté, añadimos las costillas y las sellamos hasta que estén doradas. Incorporamos el tomate, el pimentón, el tomillo y salpimentamos, mezclamos bien y dejamos cocer a fuego lento al menos dos horas o cuando pinchemos la costilla notemos que está tierna y se desprende la carne. Si le faltase caldo le añadimos más agua, pero caliente. Apartamos del fuego y dejamos reposar unos 10 minutos. Podemos acompañar las costillas con unas patatas fritas, una ensalada o arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>