



<https://www.mepillasquisando.com>



## PASTA A LA JARDINERA



### INGREDIENTES:

360 gr. de Pasta variada.  
Costillas de cerdo a la jardinera.  
100 gr. de Queso rallado.

### ELABORACIÓN:

Cocemos la pasta por separado, respetando los tiempos de cocción de cada una. Una vez cocidas las juntamos y ponemos un poco de aceite para evitar que se peguen unas a otras y reservamos. A continuación utilizamos una porción de las costillas a la jardinera, que previamente hicimos en demasía (consultar la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) quitamos los huesos y en una tabla de cocina, picamos a cuchillo todo al gusto. Mezclamos y calentamos. Para servir ponemos queso rallado por encima y si nos gusta un poco de orégano seco.

<https://www.mepillasquisando.com>