



<https://www.mepillasquisando.com>



COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE CERVEZA Y VINO



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Costillas de Cerdo.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Lata de Cerveza.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 3 Vasos de Caldo de Pollo.
- ½ Cucharadita de Tomillo, Comino y Pimentón dulce.
- 1 Clavo de olor.
- 50 gr. de Tomate frito.
- Jamón muy picado (al gusto)
- Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y los ajos y la sofreímos. Cuando esté añadimos las costillas y el laurel, las sellamos y dejamos hasta que estén doradas. Una vez doradas añadimos la cerveza y el vino, removemos y dejamos que evapore el alcohol. Incorporamos las especias y el tomate, mezclamos bien y añadimos el caldo hasta cubrir las costillas. Removemos de vez en cuando para que no se pegue la carne. Bajamos el fuego y dejamos cocer a fuego lento dos horas y media o hasta que se desprenda la carne del hueso. Si vemos que la carne no está tierna y no tiene caldo o le queda poco, podemos añadirle más caldo o agua, rectificamos de sal. Creará una salsa que podemos dejarla así o pasarla por la batidora. Podemos acompañar las costillas con unas patatas fritas o un arroz cocido y mareado con unos ajos.

<https://www.mepillasquisando.com>