

Receta de Patatas Guisadas con Costillas

24 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana tenemos una nueva receta de una de nuestras seguidoras, para este lunes **Marisol Gallardo** nos propone que preparemos este rico plato para calentar nuestros estómagos, se trata de **Patatas guisadas con Costillas** y espera que nos guste mucho a tod@s.

Ingredientes

- Costillas de cerdo (un kg)
- Cebolla (una)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Puerros (uno)
- Zanahorias (dos medianas)
- Pimentón (una cucharadita)
- Vino blanco (medio vaso)
- Sal
- Aceite de oliva
- Pastilla de AVECREM (una)
- Colorante amarillo (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego, poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla y los ajos cortados en juliana y refreír bien
2. Añadir las dos zanahorias ralladas y el puerro y rehogar bien todo
3. Echar las costillas y dejar refreír hasta que estén bien doradas
4. Poner el pimentón y el vino blanco, dejar que evapore un poco
5. Pelar las patatas y cortarlas en cuadraditos, añadir las a la cacerola y poner agua, sal al gusto y una pastilla de AVECREM y dejar cocer a fuego lento
6. A media cocción echar una cucharadita de colorante y dejar hasta que terminen de cocerse y estén en su punto
7. Servir calientes y....buen provecho!!!