

Receta de Costillas de Cerdo en Salsa Verde

31 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Costillas de Cerdo en Salsa Verde**, son fáciles de preparar y quedan deliciosas, no deberían faltar en ninguna cocina, vuestros comensales quedarán encantados.

Ingredientes

- Costillas de cerdo con hueso, cortadas en trocitos (1 Kg o más según comensales)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Laurel (dos hojas)
- Cominos (media cucharadita)
- Tomates (siete u ocho)
- Chiles serranos (dos)
- Cilantro (dos ramas)
- Aceite de oliva (una o dos cucharadas)
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner las costillas, media cebolla, un diente de ajo, el laurel y los cominos en una cacerola
2. Cubrir con agua suficiente y añadir sal al gusto
3. Poner al fuego alto y cocinar por una hora aproximadamente, hasta que la carne esté tierna
4. Poner agua en una cacerola aparte y añadir los tomates y el chile, cocer unos 8/10 minutos, retirar y licuar todo con la cebolla restante, otro diente de ajo, el cilantro y un poco de sal, reservar para después
5. Retirar las costillas del caldo y escurrir
6. Poner una sartén al fuego con el aceite y freír las costillas que se doren ligeramente
7. Añadir la salsa preparada y dejar espesar
8. Podéis acompañar de arroz blanco o alguna ensalada y....buen provecho!!!