

## Receta de Carillas con Chorizo y Costilla

18 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para hoy nuestra amiga y seguidora **Nena Sánchez Ruiz** nos recomienda una rica receta de legumbres, se trata de unas **Carillas con Chorizo y Costillas**, nos cuenta que las ha preparado para su familia y han quedado encantad@s, seguro que estaban riquísimas.

### Ingredientes

- Carillas (medio Kg o más según comensales)
- Costillas de cerdo (dos o tres por persona)
- Chorizo (unos trozitos)
- Ajos (una cabeza)
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimiento rojo (uno)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomate madurito (uno)
- Pimentón rojo
- Sal (al gusto)
- Harina ( una o dos cucharaditas si queréis espesar el caldo)

### Modo de Preparación

1. Poner las carillas en agua la noche anterior
2. Al día siguiente ponerlas en una cacerola con agua al fuego y echar el pimiento rojo, la cabeza de ajos, el laurel y un poco de sal
3. Echar las costillas troceadas y el chorizo en trozos
4. Dejar cocer a fuego medio hasta que estén tiernas, sobre una hora y media más o menos
5. En una sartén al fuego, poner un poquito de aceite de oliva y cuando esté caliente, hacer un sofrito con la cebolla muy picadita, los ajos y el tomate también picaditos
6. Añadir un poco de pimentón rojo y un poquito de harina, remover y volcar sobre las carillas ya cocidas
7. Dejar que de un hervor para que se mezcle bien el refrito, apartar del fuego y dejar reposar un ratito
8. Servir calientes y....buen provecho!!!