

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!!!