

Receta de Estofado de Patatas con Vino Blanco

13 Sep 2016



Buenos días a tod@s, como parece ser que el tiempo va a cambiar un poco, para hoy os dejo la receta de este rico **Estofado de Patatas con Vino Blanco**, seguro que os va a gustar ir preparando algún plato caliente.

Ingredientes

- Patatas grandes (cuatro o más según comensales)
- Vino blanco de buena calidad (un vaso)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Cebolla (una)
- Costillas de cerdo (medio kg)
- Caldo de carne (un brik de 1 litro)
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimentón (una cucharadita)
- Condimento amarillo (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Picar la cebolla y los ajos y poner en una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Salpimentar las costillas y freírlas aparte en una sartén con aceite o en la freidora, sin que se hagan demasiado
3. Echar a la cacerola con la cebolla y los ajos y remover bien
4. Volcar el vaso de vino blanco, el laurel, el pimentón, el condimento y después echar el caldo de carne
5. Pelar las patatas y trocearlas a vuestro gusto
6. Cuando el caldo esté hirviendo, echar las patatas y dejar cocer a fuego lento unos veinte minutos, probar y ajustar la sal
7. Servir calientes o templadas y....buen provecho!!!