

Receta de Arroz Con Costillas Adobadas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que preparamos en casa ayer domingo y os diré que resultó todo un éxito, todos nos quedamos entusiasmados del rico sabor que tiene este arroz con costillas adobadas.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Costillar de cerdo adobado y seco (muy importante que esté seco)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Tomate maduro (uno grande)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Perejil y Sal
- Laurel (cuatro hojas secas)
- Condimento amarillo
- Avecrem (dos pastillas)
- Clavo molido
- Ñoras (dos o tres pequeñas)
- Huevos cocidos (opcional)

Modo de Preparación

1. Trocear el costillar
2. En una perola honda, poner aceite de oliva y refreír bien el costillar troceado
3. Añadir la cebolla, los pimientos, el tomate, los ajos y el perejil, todo bien picadito y dejar que se refra bien a fuego medio para que no se queme, echar las hojas de laurel y las ñoras troceadas sin las pepitas
4. Echar un poquito de clavo molido y un poco de condimento amarillo
5. Añadir un poco de sal y dos pastillas de avecrem y después echar agua
6. Subir el fuego y dejar un rato cociendo para que las costillas se ablanden y suelten su sabor
7. Echar el arroz y cocer unos veinte minutos, que no quede muy blando, está mejor un poco durito
8. Dejar reposar unos minutos, adornar con los huevos cocidos y.....buen provecho!!!