

## Receta de Costillas Adobadas con Patatas

08 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy he pensado que os gustará preparar esta receta en casa para vuestra familia, resultan riquísimas estas **Costillas Adobadas con Patatas**, en casa nos encantan y para los días fresquitos vienen de maravilla para calentar el estómago, espero que os gusten.

### Ingredientes

- Costillas de cerdo Adobadas (medio o un kg)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Pimiento verde (dos medianos)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Cebolla (una mediana)
- Zanahorias (dos o tres)
- Tomates maduros (uno o dos pequeños)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto)
- Vino blanco (un vasito)
- Patatas (un kg o más según comensales)
- Condimento amarillo (una cucharadita)

### Modo de Preparación

1. Trocear las costillas y ponerlas a refreír en una cacerola con un poco de aceite de oliva hasta que estén doraditas
2. Añadir las hojas de laurel, la cebolla, los pimientos verdes y el tomate, todo bien troceado y dejar rehogando un rato, pelar las zanahorias y partirlas en rodajas y añadirlas
3. Partir los pimientos rojos en tiras y añadirlos al refrito, machacar los dientes de ajo y el perejil y echarlo también, remover bien todo y echar el vasito de vino blanco
4. Cuando evapore el vino, poner un poco de sal y una cucharada de condimento y añadir el agua que creáis suficiente para la cantidad de patatas
5. Dejar cocer bastante rato para que las costillas queden blanditas, o si preferís cocerlas un rato en la olla a presión, unos 8 minutos si es rápida
6. Añadir las patatas ya peladas y troceadas, ajustar la sal y dejar que cuezan hasta que estén blanditas, unos veinte minutos

## **Costillas Adobadas con Patatas**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

7. Dejar reposar un rato, servir y.....buen provecho!!!

---