

Receta de Codillo En Salsa Con Vinagre Balsámico

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta nueva receta para preparar los codillos de cerdo, resultan muy ricos y gustarán a toda la familia.

Ingredientes

- Codillos de cerdo (dos o tres)
- Cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico (una o dos cucharadas)
- Vino blanco (un vasito)
- Avecrem (dos pastillas)

Modo de Preparación

1. En una cacerola, poner aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír la cebolla, los pimientos y los ajos bien troceado todo y cuando estén dorados, apartarlo y reservar
2. En el mismo aceite, freír los codillos previamente salados
3. Echar el vinagre, el vino y las pastillas de Avecrem y remover
4. Añadir las verduras reservadas, cubrir con agua templada y dejar cocer a fuego lento hasta que queden blanditos los codillos
5. Rectificar de sal y servir acompañados de unas patatas fritas y... buen provecho!!!