

Receta de Costillas De Cerdo A La Mostaza

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una receta muy rica de Costillas de cerdo, es fácil de preparar y resulta un plato rico y bastante asequible para estos tiempos de crisis.

Ingredientes

- Costillas de cerdo troceadas (sobre 1kg)
- Zumo de limón
- Vino blanco (un vasito)
- Pastilla de caldo de verduras (una)
- Pimienta negra
- Laurel (una o dos hojitas)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Aceite de oliva
- Mostaza (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva refreír los ajos picados y las costillas troceadas por todos los lados
2. Cuando estén bien doraditas, echar el zumo de limón, el laurel, el vino, la pastilla de caldo y la mostaza
3. Remover bien todo para que se mezcle y espolvorear pimienta negra
4. Dejar cocer a fuego medio durante un rato removiendo de vez en cuando
5. Servir caliente