

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0234 COSTILLAS DE IBÉRICO ESTOFADAS

Ingredientes (para 4 comensales)

- Costillas de cerdo ibérico (600 gr)
- Cebolla (2)
- Ajo (2)
- Caldo de pollo (250 ml)
- Patatas (4)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de girasol
- Aceite de oliva virgen extra



Proceder

Pela y corta las cebollas en juliana fina

Pon una cazuela con un poco de aceite de oliva e introduce la cebolla para pochar a fuego lento

Añade a la cebolla un par de ajos machacados (no hace falta que las peles, solo dales un golpe) y unos cuantos granos de pimienta negra enteros (como 8 o 10)

Corta las costillas de cerdo ibérico cortando entre hueso y hueso (si has comprado, como yo el costillar entero)

Cuando la cebolla esté bien dorada, añade las costillas y saltéalas también hasta que tomen color

Añade un vaso de caldo, tapa la cazuela y deja cocer a fuego lento durante unos 20 minutos

Pasados los 20 minutos, destapa la cazuela y deja reducir la salsa, que en unos 10 minutos estará suficientemente espesa

Mientras reduce la salsa puedes pelar unas patatas y córtalas con la mandolina si tienes para que salgan onduladas. Fríe las patatas en abundante aceite de girasol hasta que estén doradas, sácalas y añádeles un poquito de sal

Sirve las costillas acompañadas de unas cuantas patatas fritas onduladas