



- cocina muy sencilla -

0283 COSTILLAR DE CERDO COCIDO

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Costillar de cerdo (1)
- Patata (4)
- Zanahoria (2)
- Cebolla (1)
- Puerro (2)
- Ajo (2)
- Perejil (1 rama)
- Pimentón de La Vera (1 cucharada sopera)
- Sal marina en escamas
- Sal fina
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Llena una olla con unos 2 litros de agua y ponle un poco de sal.

Pon el fuego al máximo.

Introduce el costillar, la patata, la zanahoria, la cebolla, el puerro y el ajo.

Cuando empiece a hervir, tapa la olla y deja cocer durante unos 90 minutos.

Cuando la patata esté cocida, saca la verdura a una fuente y resérvala. Deja cociendo la carne hasta terminar sus 90 minutos.

Transcurrido el tiempo, saca la carne del caldo y trocéala cortando entre costilla y costilla.

Calienta un poco la patata en el caldo y preséntala en el plato con un poco de pimentón de La Vera, sal y aceite sobre ella.

Sírve las costillas sobre la patata y decora con una hojita de perejil.