Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patatas guisadas con costillas

45min · 4 raciones · 816 kcal

Ingredientes

- **2 dientes** de ajo en brunoise
- **150gr** de cebolla en brunoise
- **100gr** de pimiento verde en brunoise
- **100gr** de pimiento rojo en brunoise
- **60gr** de aove
- **900gr** de costillas de cerdo carnosas
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **1000gr** de patatas peladas y chascadas
- **1**-2 hojas de laurel secas
- **½**- 1 cucharadita de sal
- **1** pellizco de nuez moscada molida
- **1** pellizco de pimienta molida
- Chorrito de Pedro Ximénez
- **1200ml** de agua
- Comino

Elaboración

1. En una cacerola ponemos un chorrito de aove a fuego medio-alto, las costillas con sal y pimienta y cuando estén doraditas retiramos y reservamos.
2. Vertemos el ajo, cebolla, pimiento verde y rojo, un poco de sal y sofreímos.
3. Incorporamos la costilla, chorrito de Pedro Ximénez y cuando haya evaporado añadimos la patata, pimentón, laurel, sal, nuez moscada, comino, agua cocinamos unos 35-40 min.

POR RACIÓN | **33 g** Proteínas | **52 g** Grasas | **53 g** Hidratos | **7,4 g** Fibra

Hecho con CookNest