

Patatas con costilla



INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de patatas
- ◆ 1/2 kg de costilla de cerdo adobada
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 1 pimiento verde
- ◆ 3 ó 4 pimientos del piquillo (en tiras)
- ◆ 1 vasito de vino blanco
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- En una cazuela rehogamos, con unas tres cucharadas de aceite de oliva, la cebolla y el pimiento verde bien picado, a fuego medio unos 10 minutos.
- 2.- Añadimos las costillas adobadas (podemos limpiar un poco el exceso de adobo), y rehogamos 5 minutos más. Echamos el vasito de vino blanco, dejamos que evapore al alcohol, y cubrimos con agua. Salamos y dejamos cocer unos 45 minutos.
- 3.- Mientras, pelamos las patatas y cortamos en trozos, "chascando" la patata para que absorba mejor el sabor del guiso. Añadimos las patatas a la cazuela y dejamos cocer media hora, hasta que comprobemos que están cocidas (pinchando en su interior con un cuchillo o un tenedor).
- 4.- Prácticamente en el momento de apagar el fuego, añadimos las tiras de pimiento del piquillo. Tapamos y dejamos reposar media hora.