

Costillas De Cerdo Fuego Lento



Esta receta, la conseguí de un video youtube de un Argentino muy charro que se encontraba enamorado con su olla de coccion lenta. Desafortunadamente se me perdió el url del video. Asi me tocó anotar la receta de memoria.

La receta necesita 5 o 6 horas de cocción lenta.

Ingredientes A

- Ajo 3 puntas picadas.
- Cebolla de rama al gusto, picada
- Dos tiras grandes de costillas de cerdo. Partidos en 6 porciones.
- Sal y Pimienta al gusto.
- Hierbas Finas 1-2 cucharitas
- Aceite de oliva 40ml
- Vino Tinto 40ml
- Champiñones al gusto

Ingredientes B

- Papas 2 grandes en pedazos.
- Zanahorias 1-2 partidos a lo largo y delgado
- Abichuelas partido a lo largo si son muy hanchas

Preparación

Coloca el ajo y la cebolla de rama en la olla.

Lava las tiras y secalas con papel.

Hechale hierbas finas, sal y pimienta (al gusto), a los dos lados.

Corta las tiras in 6 porciones y localas en la olla.

Hechale el aceite de oliva encima, y despues el vino.

Ponga la olla a fuego bajo y tapa. Dejaló cocinar de 5 a 6 horas.

Cuando falten unos 45 minutos de cocción, sumerja los ingredientes B y las verduras en el líquido, suba el fuego a alto, tape y deje reposar hasta que las verduras estén listas.

Alternativa

Una alternativa más sencilla para cronometrar es hervir las verduras durante 20 minutos y luego agregarlas a la olla el tiempo suficiente para que absorban el sabor de los jugos, cuando las costillas estén casi listas.