

Guiso de costilla de potro

Descripción

La receta la podrás hacer con otro tipo de costilla, de cerdo, de ternera. La he hecho con costilla de potro porque en casa nos gusta mucho esta carne.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 y 1/2 kg de costilla de potro.
- * 1 puerro.
- * 1 tomate pequeño maduro.
- * 1 zanahoria.
- * 1/4 de cebolla mediana.
- * 1 porreta. La parte de las hojas verdes de la cebolleta.
- * Ramita de apio, aceite de oliva, sal, un buen chorro de brandy.

Para macerar la costilla.

- * 1 diente de ajo grande.
- * 1 cucharada de postre de pimentón dulce.
- * 1 rama de perejil fresco.
- * 1 clavo de especia.
- * 1 hoja de laurel.
- * Sal, pimienta.

Preparación:

En un recipiente grande ponemos a macerar la costilla con el pimentón, el clavo, el diente de ajo y el perejil picados, sal, la pimienta y el laurel. Tapamos el recipiente y la dejamos macerando toda la noche en el frigorífico.

Al día siguiente la sacamos y reservamos. Troceamos la zanahoria, la cebolla, el puerro, la ramita de apio, la porreta, el tomate y reservamos. En una olla rápida con aceite de oliva, ponemos la zanahoria a dorar, cuando este añadimos la cebolla, pochamos bien y echamos el apio, la porreta y el puerro.



Removemos unos minutos para que se vaya haciendo y añadimos el tomate. Dejamos que se haga todo unos minutos y ahora echamos la costilla con todos sus ingredientes. Removemos bien, dejamos unos ocho minutos que se mezcle todo y vertemos un buen chorro de brandy. Mezclamos durante cinco minutos mas y como será poco líquido le añadimos un vaso de agua, que cubra justo la costilla.



Tapamos la olla y cuando empiece a hervir, dejamos cocer 30 minutos. Pelamos las patatas, las partimos cascándolas y reservamos. Una vez cocida, pasamos la costilla a una olla normal, donde añadimos las patatas troceadas, ponemos al fuego, removemos para mezclar todo y echamos agua hasta que casi cubra el guiso.



Rectificamos de sal y dejamos cocer hasta que las patatas estén blandas. Sin olvidarnos de remover de vez en cuando.

Tendremos un guiso como los de antes de las abuelas y calentito para estos días de frío y lluvia.



Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

febrero 2, 2015

Autor

admin