

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 lento. Desafortunadamente se me perdió el url del video. Asi me tocó anotar la receta de memoria.

Esta receta necesita 5 o 6 horas de cocción lenta.

Ingredientes

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 colocalas en la olla.

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

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

Cuando le queda 30 minutos de coccion.

Hechar los champiñones en la olla encima de la carne los ultimos 30 minutos.

Sancochar los legumbres **B** 20 minutos en aqua hirviendo en otra olla. Saca del agua y hecha todo en la olla con la carne los ultimos 10 minutos de coccion para que absorben un poco el gusto del caldo.