

Côtes De Porc á la mijoteuse

J'ai trouvé cette recette sur youtube, télécharger par un argentin très amusant qui était en amour avec sa mijoteuse. Malheureusement j'ai perdu le URL alors je dois l'écrire de mémoire. Allons y.

Cette recette a besoin de 6 heures dans la mijoteuse alors si on le veut pour le midi, on doit se lever de bonne heure.

Ingédients

Ingédients A

- Ail 3 pointes hachés.
- Oignons verts hachés au goût.
- Deux longues tiges the cotes de porc.
- Sel et poivre aux goût.
- Fines Herbes 1-2 cueuillerées a té.
- Huile d'olive 40ml
- Vin Rouge 40ml

Ingédients B

- Patates 2 grosses en morceaux
- Carottes 1-2 coupé en long.
- Haricots Verts coupés en long s'ils sont bien gros.
- Champignons

Préparation

Ajoutez l'ail y les oignons au fond de la mijoteuse.

Lavez et sechez les tires de cotes de porc.

Ajoutez les fines herbes, le sel et le poivre aux deux cotés des tires.

Coupez les tires pour en faire environs 6 portions, et ajoutez les á la mijoteuse.

Coulez l'huile d'olive et le vin par dessus.

Mettez le feu bas et couvrez.

Quand il reste a peu près 45 minutes, soumergez les ingredients B dans le liquide, Élevez le feu et laissez mijoter jusqu'au moment ou les legumes sont cuits.

Une alternative facile est de bouillir les legumes 20 minutes et de les servir , avec les just du pot par-dessus, a côté.