

# RecetaKA

## GUISO DE COSTILLAS Y PATATAS

**Ingredientes para 6 personas:** 1,5 Kg costillas de cerdo / 1,5 cebollas grandes / 3 dientes de ajo / 9 patatas medianas / ½ pimiento verde / ½ pimiento rojo / hebras de azafrán / 2 o 3 vasos de vino blanco / Aceite de oliva virgen extra / Agua / Sal / Pimienta / Perejil fresco



### Elaboración

1. Cortar las costillas en tiras, salpimentarlas y sellarlas hasta dorarlas ligeramente en una sartén con un chorrito de aceite.
2. Picar finamente la cebolla y los pimientos.
3. Majar las hebras de azafrán en un mortero, junto con el ajo y un poco de sal. Añadir el vino, mezclar y reservar.
4. Rehogar las verduras en una olla con el aceite que hemos usado para freír las costillas.
5. Cuando las verduras estén pochadas añadir las costillas y su jugo.
6. Verter el vino blanco con el ajo y el azafrán y un poco de agua.
7. Pelar las patatas, trocearlas en crack y añadirlas a la olla.
8. Cerrar la tapa y cocinar durante 8 minutos.
9. Presentación: Disponer las costillas en un plato, al lado colocar las patatas y regar todo con el jugo.

