



Nivel de dificultad: Media
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

40 g
aceite de oliva (3 cucharadas)
1 kg
costillas de cerdo (adobadas)
1
Cebolla
2
pimientos verdes (de freír)
3
dientes de ajo
4
patatas (medianas)
2 g
sal (1/2 cucharadita)

azafrán (10 - 12 hebras)

vino blanco (3/4 vaso)

pimentón dulce (1 cucharadita)

Instrucciones

1. Pela y pica la cebolla.
2. Lava, quita las semillas y pica los pimientos verdes de freír o italianos.
3. Pela y pica los dientes de ajo.
4. Pela lava y corta en trozos las patatas.

-
5. Pon a calentar 3 cucharadas de aceite de oliva en una olla grande. A continuación añade las costillas de cerdo adobadas y fríe a fuego medio durante 3 - 4 minutos cada lado.
 6. Saca las costillas de la olla y ponlas en un plato o bandeja.
 7. Añade el ajo picado y la cebolla a la olla (es posible que necesites añadir un poco más de aceite de oliva) y pocha a fuego lento durante 3 - 4 minutos.
 8. Añade los pimientos picados y cocina a fuego lento durante 4 - 5 minutos.
 9. Pon media cucharadita de sal y unas 10 - 12 hebras de azafrán en un mortero y machaca hasta que quede una mezcla homogénea anaranjada.
 10. Añade el vino blanco al mortero y disuelve la mezcla de sal y azafrán (puedes usar agua o una mezcla de agua y vino blanco si lo deseas).
 11. Añade la mezcla del mortero, las costillas de cerdo, las patatas y una cucharadita de pimentón dulce de la vera a la olla y ponla a hervir.
 12. Cuando empiece a hervir cubre la olla con la tapa y cocina a fuego lento durante 16 - 18 minutos o hasta que la patata quede tierna.
 13. Sirve caliente y disfruta de tu guiso de patatas con costillas de cerdo. Ver más [recetas de cerdo](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/patatas-con-costillas-adobadas>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/cerdo>