



ESTOFADO DE COSTILLAS DE CERDO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 60 min

Ingredientes

Costillar de cerdo: 1 kg (troceado).
Patatas: 1 kg.
Cebolla: 1 unidad (picadita).
Pimiento verde: 1 unidad (picadito).
Ajo: 2 dientes (picaditos).
Zanahorias: 2 unidades (troceadas).
Pimentón: 1 cucharada.
Laurel: 1 hoja.
Perejil picado: al gusto.
Aceite: 60 cc.
Agua: cantidad necesaria (para cubrir el costillar).
Sal: al gusto.



Preparación

1. Colocar el kilo de costillar de cerdo troceado en una olla.
2. Calentar 60 cc de aceite en una cazuela. Añadir la cebolla picadita, el pimiento verde, los 2 dientes de ajo y las 2 zanahorias troceadas. Rehogar durante 10 minutos hasta que las verduras se ablanden.
3. Añadir la hoja de laurel y la cucharada de pimentón. Rehogar mezclando durante 1 minuto. Verter el agua (suficiente para cubrir el costillar) y mezclar bien.
4. Calentar y dejar cocer a fuego suave durante 30 minutos.
5. Añadir el kilo de patatas troceadas y sazonar con sal al gusto. Rehogar mezclando durante 2 minutos.
6. Verter los ingredientes de la olla inicial a la cazuela con las patatas. Mantener la cocción a fuego suave durante 20 minutos más hasta que la carne y las patatas estén tiernas.
7. Espolvorear con perejil picado y servir caliente.

Notas

- El agua añadida debe ser suficiente para cubrir totalmente el costillar.
- Las patatas deben trocearse siguiendo el estilo de "cortar y cascar" (chascar) con el objetivo de que el almidón ayude a espesar el caldo de forma natural.
- Si se desea una consistencia todavía más espesa, se puede aplastar alguna de las patatas ya cocidas y mezclarla con el caldo.
- Esta receta también puede elaborarse sustituyendo el cerdo por cordero siguiendo los mismos pasos

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Estofado de costillas de cerdo	Carnes	01	19-04-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.