# 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.
2. En una sartén con un chorrito de aceite sellarlas hasta dorarlas ligeramente. Reservar el aceite
3. Picar finamente la cebolla y los pimientos
4. Majar las hebras de azafrán en un mortero, junto con el ajo y un poco de sal. Añadir el vino, mezclar y reservar
5. Rehogar las verduras hasta pochar en una olla con el aceite reservado de freír las costillas
6. Una vez pochadas añadir las costillas, su jugo, el vino blanco con el ajo, 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 aproximadamente
9. Presentación: Disponer las costillas en un plato, al lado colocar las patatas y regar todo con el jugo.