

Receta Costillas con salsa de cebolla

Porciones

2

Ingredientes

Costilla de cerdo: 250g

Cebolla: 1

Laurel: 1

Sal

Aceite

Vino blanco: 100ml

Ajo: 2 dientes

Caldo de carne: 250 ml

Pimienta

Instrucciones

- Salpimentar las costillas, sellar en una sartén con aceite y retirar
- Picar la cebolla y el ajo y sofreír hasta que transparente
- Añadir el vino y el laurel y cocinar 5 min
- Retirar el laurel y triturar
- Volver a poner todo en la sartén, añadir el caldo de carne (que cubra por la mitad) y cocinar a fuego bajo unos 45 min