

Patatas con costilla

Tiempo de preparación: 35 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 1 kg (250 gr de patatas por persona)
- Media cebolla grande de guisar
- Un diente de ajo grande (o dos pequeños)
- 8 huesos de costilla de cerdo (2 por persona)
- Pimientos asados en tiras
- Pimentón dulce
- Pimienta
- Sal
- Laurel
- Aceite de oliva



Preparación:

1. Pelar y lavar las patatas. Reservamos para usarlas más adelante.
2. Salpimentar los huesos de costilla y dorarlos ligeramente con aceite en una olla. No nos interesa que se hagan completamente, sino 'sellarlos' para que el aceite coja los sabores y aprovecharlo posteriormente. Retirar las costillas y reservar en un plato.

Patatas con costilla

3. En el mismo aceite de la olla, sofreír (al 5, aprox.) la cebolla y el ajo cortados muy pequeños. También añadimos una pizca de pimentón y lo sofreímos (no tanto como la cebolla y el ajo, con unos segundos es suficiente). Posteriormente echamos un chorrito de vino blanco y lo dejamos 2-3 minutos adicionales para quitar el alcohol.
4. Sobre la mezcla que tenemos en la olla vamos echando las patatas cortadas en 'cachelos'.
5. Luego echamos las costillas de nuevo y unas tiras de pimientos rojos asados.



6. Cubrimos la mezcla con agua y echamos una pizca de sal. No mucha, ya que las costillas ya tienen sal.
7. Cerrar la olla y calentar a potencia máxima hasta que suba la válvula pitorro. Una vez haya subido bajar el fuego (al 7, aprox.) y dejar hervir durante 20 minutos.
8. Retirar el vapor, reservar y servir caliente. Se puede echar un poco más de agua si se han 'apelmazado' o dejarlas cocinar unos minutos adicionales con la tapa abierta si notamos que la carne está sin hacer.

Notas adicionales:

- Los cachelos son patatas que se cortan de forma irregular, sin llegar a cortarlas del todo, de manera que la patata se parta parcialmente por donde ella quiera. Este corte permite que la patata libere el almidón y adquiera un sabor característico.