Caldo de costilla

Ingredientes

Caldo de costilla El Rey: 1 Cubito

Cebolla cabezona finamente picada: 1 Unidad

Color El Rey: 1/2 cdita.

Pasta de ajo El Rey: 1 cdita.

Sal:

Cebolla larga picada en rojadas finas: 1 Unidad

Cilantro: 1 Manojo

Costillas de res cortadas en pedazos: 4 Unidades

Pimienta El Rey:

Papas peladas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla grande colocar el agua a *hervir* a fuego alto junto con la **costilla**, la *cebolla*, el *ajo* , una rama de *cilantro*, el cubo de caldo de carne, el *color* y una pizca de sal
- Luego reduce el fuego a temperatura media-alta
- Cuando ya haya cocinado la carne por 1 hora aproximadamente, le agregamos la *papa* y si le hace falta sal le agregamos mas y la pimienta
- Dejamos cocinar por otros 20 minutos aproximadamente hasta que la *papa* este blanda pero no desleída
- Aparte picamos *cilantro* y se lo agregamos al caldo al momento de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-costilla-caldos