Lista de ingredientes para la receta Costillas con fondo de hongos y espinaca

Bebida sugerida

- Vino Tempranillo 2002

Carne

- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Bifes de costilla (en 1 pieza) 2 k
- Sal y Pimienta A gusto

Espinaca

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva A gusto
- Espinacas 2 Paquetes

Fondo

- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Tomillo 2 Ramas
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 3 Dientes
- Caldo 300 cc
- Vino Tinto 300 cc
- Hongos frescos variados 400 g
- Zanahoria 1 Unidad

Puré de papas

- Sal A gusto
- Papas 1 k
- Queso rallado 1 cda.
- Mostaza en grano 1 cdita.
- Manteca 1 cda.
- Leche 1/2 Taza