Costillas de cerdo con salsa de tomates picante

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Costillas de cerdo: 12 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cdita.

Guarnición

Ciboulette: 1 cda.
Papines: ½ k
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa de tomates picante

Sal: A gusto
Tomates: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta ahumada: 50 g
Ajo: 1 Diente
Peperoncino: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Descarte los excesos de grasa y condimente con sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne por ambas caras.
- Vierta la salsa encima y mezcle.
- Añada el vino y deje reducir.

Salsa de tomates picante

- Corte la *panceta* en dos trozos.
- Corte el *peperoncino* al medio y elimine las semillas.
- Pele y machaque el *ajo*.

- Corte los tomates en *concassé*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *panceta*, el *ajo* y el *peperoncino*.
- Agregue el *concassé* de tomates y sal.
- Retire la *panceta* y el *ajo*.

Guarnición

- Cocine los papines en abundante agua hirviendo.
- Cuele los papines, seque bien y corte al medio.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee rápidamente los papines con el *ciboulette* picado.

Presentación

- Sirva las costillas con la salsa en el costado de un plato, al lado los papines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cerdo-con-salsa-de-tomates-picante