

# Costillas de Cerdo en Chile Macho

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Cebolla blanca:** 1/4 unidad

**Chile pasilla limpio:** 7 Unidades

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Tomate:** 8 Unidades

**Agua:** c/n A gusto

**Champiñones:** 500 Gramos

**Costilla De Cerdo:** 1 kg

**Harina:** c/n A gusto

## Guarnición

**Jitomate:** 2 Unidades

**Almendra pelada:** 50 Gramos

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Limon:** 1/2 unidad

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Ejotes:** 150 Gramos

## Preparación de la Receta

- Cortar las costillas en trozos medianos, *sazonar* y colocar en una olla caliente con un poco de aceite hasta *dorar*
- En otra olla con agua caliente *hervir* tomates, *ajo*, *cebolla* y *ajo*.
- *Tatemar* los chiles, una vez que tomen *color* colocar en la olla con los tomates para que suavicen.
- Licuar tomates, chiles, *ajo* y *cebolla* previamente cocidos, agregar un poco de agua y sal hasta formar una salsa
- Agregar la salsa a las costillas, colocar en una olla con un poco de aceite para empezar a cocinar.
- *Saltear* los champiñones previamente limpios con *harina* y cortados en cuartos hasta que estén dorados
- Colocar en la olla con las costillas.

## Para la guarnición

- Cortar la *cebolla* morada en cubos pequeños, colocar en una sartén caliente con un poco de aceite, *saltear*
- Agregar *ajo* fileteado delgado y *jitomate* cortado en cubos pequeños sin semillas, continuar cocinando.
- Agregar los ejotes previamente blanqueados y las almendras fileteadas.
- Terminar con *jugo* de medio *limón*, *sazonar* y retirar del fuego
- Servir las costillas acompañadas de los ejotes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cerdo-en-chile-macho>