Costillitas de cerdo



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 2 cdas.
Costillas de cerdo con hueso: 3 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Manzana roja: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sidra: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia: A gusto

Para la guarnición

Manteca: Cantidad necesaria
Harina de maíz pre cocida: 1 Taza
Leche: 4 Tazas
Queso Azul: 100 g

Preparación de la Receta

- Condimentamos con sal y pimienta las costillas de **cerdo** y las sellamos de ambos lados en una sartén con aceite de oliva, unas ramitas de *romero* y de *tomillo*.
- Añadimos a la sartén 2 cucharadas de *manteca*, azúcar rubia, sidra y dejamos evaporar el alcohol.
- Añadimos láminas finas de *manzana* roja y terminamos la cocción.

Para la guarnici&oacute

- N, en una *cacerola* calentamos agua, leche y agregamos *harina* de maíz en forma de lluvia
- Cocinamos sin dejar de revolver hasta lograr la textura deseada
- Condimentamos con sal, pimienta, *manteca* y queso azul desgranado
- Mezclamos hasta incorporar todos los ingredientes.

Para el armado

servimos las costillas de cerdo acompa&ntilde

- Adas de las manzanas y *harina* de maíz cremosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillitas-de-cerdo