

Costillas Adobadas con Patatas Guisadas



Ingredientes

Adobo

Agua: 2 Litros

Dientes de ajo: 5 Unidades

Pimentón picante: 250 Gramos

Sal: c/n

Costillas de cerdo ibérico: 1 Kilo

Hojas de orégano seco: 1 Puñado

Pimentón dulce: 250 Gramos

Patatas

Cebolla: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: c/n

Pimiento verde: 1 Unidad

Sal: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Patatas: 4 Unidades

Tomates pera: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- *Adobar* las costillas con un día de anticipación

Para un adobo casero

- Preparar una salmuera disolviendo sal en 1 litro de agua.
- Añadir a esa salmuera los ajos triturados en mortero, los pimentones y las hojas de *orégano*.
- Mezclar bien y añadir el otro litro de agua para rebajar la proporción de sal.
- Revolver hasta formar una mezcla homogénea
- Luego cubrir la carne a *adobar* -las costillas de *cerdo* suelen requerir un día completo-.
- En una olla, añadir un par de cucharadas soperas de aceite de oliva.

- Picar la *cebolla* e incorporar a la olla con un poquito de sal
 - Rehogar a fuego medio hasta que la *cebolla* se torne transparente.
 - Luego añadir los dientes de *ajo* picados y el *pimiento* verde también picado
 - Rehogar.
 - A continuación, picar los tomates
 - Agregarlos y rehogar bien todos los ingredientes.
 - Empezar a chascar/cascar las patatas.
 - Incorporar las costillas adobadas
 - Rehogar todo durante 1 minuto a fuego medio y luego añadir el agua o caldo de carne caliente.
 - Tapar la olla y continuar a fuego medio
 - Con el primer hervor, probar y corregir de sal.
 - Dejar cocer por 15 minutos aproximadamente, dependiendo del grosor con el que se hayan cortado las patatas.
 - Retirar del fuego y servir.
-
- Utiliza un mortero de un material no poroso, para que no absorba los aromas y sabores de los ingredientes
 - La madera, por ejemplo, no es una buena opción por este motivo
 - Los mejores morteros son los de piedra, sobre todo de granito, y también los de nuevos materiales como el polietileno.
 - Si quieres, puedes añadir otros ingredientes a la salmuera, como pimienta negra u hojas de *laurel*.

Para comprobar el nivel de saturación de sal

- Puedes realizar una sencilla comprobación, colocando un *huevo* de *gallina* dentro
- Si flota, indica que está en su punto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/patatas-guisadas-con-costillas-adobadas>