



## Estofado de costillas y patatas

**Ingredientes para 4 personas:** 1 costillar de cerdo, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 tomate, 1 kg de patatas, aceite de oliva virgen extra, 2 hojas de laurel, 1 vaso de vino blanco, azafrán, 1 cucharadita de pimentón y sal.

**Preparación:** Se cubre el fondo de la olla a presión con aceite de oliva y cuando está bien caliente se echan las costillas troceadas y se saltean bien por todos lados. Cuando están doradas, se añade la cebolla bien picada y se deja pochar junto con la carne a fuego medio, para que no se queme, durante unos 10 minutos. Mientras se va haciendo la verdura, se va picando la siguiente, que en este caso es el pimiento, y luego el tomate, que se incorpora pelado y cortado en taquitos. Se añade a continuación el pimentón, el vaso de vino y las hojas de laurel y cuando ha evaporado el alcohol, se cubre de agua y se tapa la olla. Se tiene unos 10 minutos, pero cada olla tiene su tiempo: la carne no debe quedar hecha del todo, porque todavía le queda un rato de cocción. Se lavan y se tronchan las patatas y se incorpora a la olla. Es mejor tronchar que cortar, porque así al cocerse, van a soltar mejor el almidón y eso hace que espese el caldo de patatas. Se añade la sal y las hebras de azafrán y se deja cocer de nuevo a fuego medio y cubierto de caldo. Si hiciera falta se añade más agua. Cuando las patatas están tiernas y se ha consumido casi todo el caldo, sólo queda ponerle sal si hiciera falta y ya está listo para servir.

**Tiempo de preparación:** 1 hora

**Autora de la receta:** Montserrat Iruela López

**Supermercado masymas 31 - Pozo Alcón**