

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Costillas de cerdo con patatas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 kg. de costillas de cerdo
- 500 gr. de patatas
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 tomate maduro
- 1 cucharada de colorante alimenticio
- 100 ml. de vino blanco
- 200 ml. de caldo blanco
- 100 ml. de agua
- 100 ml. de AOVE
- Sal
- Pimienta
- 1 hoja de laurel

Preparación

1. Pica en el procesador de alimentos por separado, y por este orden, el ajo, la cebolla y la zanahoria pulsando P. Cambia las cuchillas por el disco de rallar y ralla el tomate. Pela y corta las patatas a gajos y resérvalas en el frigorífico sumergidas en agua.
2. Coloca el gancho K en la olla de inducción y añade la mitad del aceite. Programa 20 minutos a 110° y a velocidad 2. Añade cada dos minutos y con el mismo orden la verdura picada previamente seguido del tomate y el vino.
3. Una vez pasado este tiempo, vierte el sofrito al bol y programa 3 minutos sin temperatura y a velocidad 2. Reserva.
4. Coloca de nuevo la olla de inducción sin gancho y añade el resto de aceite. Programa 15 minutos a 110° sin velocidad. Cuando el aceite esté caliente, fríe las costillas con sal, pimienta y la hoja de laurel. Remueve manualmente para no bloquear tu Cooking Chef.
5. Pasado ese tiempo, añade el sofrito y la mitad del caldo. Programa 10 minutos a 110° y remueve manualmente. Una vez guisada la carne, programa 25 minutos más y añade las patatas, el resto del caldo, el agua y el colorante alimenticio. Comprueba el punto de sal y sazónalo al gusto. Coloca las tapas de protección.



Costillas de cerdo con patatas

Preparación

6. Una vez terminado el tiempo de cocción, deja reposar durante 10 minutos antes de servir.