Receta de Patatas Con Costillas De Cerdo Al Orégano

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que resulta muy rica para calentar los estómagos en estos días fresquitos de invierno.

Ingredientes

- Patatas (uno o dos kgs según comensales)
- Costillas de cerdo troceadas (medio o un kg.)
- Pimiento rojo y verde (dos de cada)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates maduros (uno o dos)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Pimentón rojo
- Condimento
- Orégano en rama
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola honda poner aceite de oliva y cuando esté caliente echar las costillas troceadas y dejar que se frían bien
2. Partir los pimientos en trozos grandes y echar a freír, después picar la cebolla en trocitos y los ajos en láminas pequeñas, refreír bien todo con las costillas, echar el perejil picado y unas hojas de laurel, pelar los tomates y trocearlos en cuartos, añadir al sofrito
3. Pelar las patatas y trocearlas de forma como tronchadas y añadir a la cacerola, remover bien todo para que se mezclen los Ingredientes:
4. Espolvorear una cucharada de pimentón rojo y una de condimento amarillo y rehogar bien todo, después echar unas cucharadas de orégano y un poco de sal
5. Cuando esté todo bien refrito, echar agua caliente hasta tapar las patatas y dejar cocer unos veinte minutos hasta que las patatas estén blanditas, servir calientes y...buen provecho!!!