

Costillas de cerdo a la provenzal

Fuente: Frigorífico La Pompeya

Ingredientes:

1 Cda. de aceite.
2 cebollas picadas.
2 dientes de ajo machacado.
4 costillas de cerdo sin hueso, cortadas gruesas.
1 taza de caldo.
Sal y Pimienta.
Cda. de orégano.
300 gr. de tomates escurridos y picados

Preparación:

Freír las costillas en aceite caliente de 4 a 5 minutos. Saque la carne y consérvela caliente. Ponga las cebollas y el ajo en la sartén, cocine 2 minutos.
Agregue los tomates y el orégano. Vierta el caldo y cocine de 3 a 4 minutos.
Sirva la salsa sobre las costillas.