

Costillas de cerdo a la riojana

Fuente: www.mis-recetas.org

Ingredientes:

8 COSTILLITAS DE CERDO,

4 [HUEVOS](#) ,

2 [MORRONES](#) GRANDES COCIDOS Y PELADOS,

8 FETAS DE **PANCETA** FRESCA,

4 **PAPAS** GRANDES,

ACEITE PARA FREIR,

[SAL](#)

Y [PIMIENTA](#) A GUSTO.

Preparación:

- EN UNA SARTEN O BIFERA PONER A [SELLAR](#) LAS COSTILLITAS DE AMBOS LADOS HASTA [DORAR](#). [SALAR](#) Y PIMENTAR A GUSTO.
- SIMULTANEAMENTE PONE A [FREIR](#) LAS PAPAS [CORTADAS](#) EN RODAJAS FINAS, PREVIAMENTE PASADAS POR AGUA [FRIA](#) Y SECADAS CON UN PAÑO. LUGO ESCURRIRLAS SOBRE PAPEL ABSORBENTE.
- TAMBIEN PONER A [FREIR](#) LOS HUEVOS, SIN QUE LLEGUEN A COCINARSE LAS YEMAS.
- SERVIR LAS COSTILLITAS (DOS POR PLATO) CUBIERTAS POR UN HUEVO [FRITO](#), EL MORRON EN TIRAS Y LA PANCETA LIGERAMENTE SALTEADA Y EN UN COSTADO UN MONTONCITO DE PAPAS FRITAS.