

Costillas de cerdo al champignon

Fuente: allrecipes.com.ar

Ingredientes:

Porciones: 4

60 g de manteca

500 grs de costillas de cerdo

Sal y pimienta al gusto

250 g de champiñones limpios y rebanados

250 ml de crema de leche

1 cucharadita de aceite

1 cebolla grande cortada en rebanadas

1/2 vaso de vino tinto

1 cucharada de harina

Preparación:

Preparación: **20 minuto/s** | Tiempo de cocción: **1 hora**

Precalentar el horno a temperatura leve/ moderada.

Derretir la manteca junto con el aceite en un sartén y dorar las costillitas de ambos lados (aproximadamente por 5 minutos de cada lado, dependiendo del espesor de las costillitas).

Retirar del sartén y reservar. Agregar las cebollas y rehoglarlas hasta que se tornen transparentes.

Regresar la carne (y sus jugos) al sartén, sazonar con sal y pimienta a gusto. Agregar el vino tinto.

Pasar a una asadera y cubrir con papel aluminio. Llevar al horno por 40 minutos.

Agregar los champiñones y cocinar en el horno durante otros 15 minutos.

Mientras tanto, mezclar el harina y la crema de leche. Retirar la asadera del horno y agregar la preparación de la crema. Revolver bien hasta que la salsa se torne espesa.