

Costillas de cerdo arvejadas

Fuente: recetas.radaf.com.ar

Ingredientes:

1 1/2 costilla(s) de cerdo	1 tarro(s) arvejas
1 diente(s) ajo(s)	sal y pimienta a gusto
1 cebolla(s)	1 zanahoria(s)
perejil	

Preparación:

Corte las costillas de cerdo en trozos iguales. En una cacerola ponga un poquito de aceite, fría la cebolla, la zanahoria, el ajo, sal, pimienta y la carne. Deje tapada la olla hasta que se dore bien a fuego suave. Enseguida añada una media taza de agua y las arvejas ya cocidas.