

Costillas de cerdo con almendras

Fuente: www.mis-recetas.org

Ingredientes:

- 8 costillas de **cerdo**
- 2 atados de espinacas limpias
- 1 bandejita de champignones
- 100 gramos de almendras molidas
- Sal y pimienta
- 1 taza de aceite de oliva
- 8 rodajas de ananá
- 4 cdas. de azúcar
- 2 tazas de **agua**
- 1 ramita de romero

Preparación:

Salpimentar las costillitas, rebozarlas en las almendras molidas (no tienen que quedar hecha polvo), freírlas con la 3/4 taza del aceite, 8 minutos de cada lado, si son muy gruesas cocinar un poco más.

En una sartén colocar el resto de aceite, saltear las espinacas y los champignones cortados a la mitad, salpimentar.

Colocar en una cacerolita el agua y el azúcar, dejar cocinar 5 minutos, agregar las rodajas de ananá, cocinar 5 minutos más. Luego procesar, agregando hojitas de romero a gusto.

Servir las costillitas acompañadas por la guarnición y la salsa.