

Costillas de cerdo con salsa

Fuente: recetas.radaf.com.ar

Ingredientes:

8 costilla(s) de cerdo
sal pimienta y aceite

Preparación:

SALSA: 1 cebolla cortada en rodajas 1/2 taza de aceite 1 ramito de hierbas aromáticas 2 dientes de ajo 2 tomates 1/2 vaso de vino tinto 1 ají sal y pimienta a gusto Coloque en una sartén el aceite y dore el ajo y las cebollas, agregue los tomates picados y el ají cortado, las hierbas, el vino, sal y pimienta. Todos estos ingredientes déjelos cocer hasta que espese. Las costillas por su parte, condiméntelas con sal y pimienta a gusto. Luego fríalas en aceite a fuego medio. Una vez cocidas fritas cúbralas con la salsa y sirva.