Costillas de cerdo al champiñón

Fuente: cocina.itematika.com

Ingredientes:

4 Costillas de cerdo
1 cucharada de aceite
1 cucharada de Manteca
Sal y pimienta
400 gr. de Champiñones
1/2 cucharadita de Estragón
1 cucharada de Vino blanco
1 taza de crema de Leche fresca
Perejil picado

Preparación:

Una vez que cuentes con estos ingredientes podremos comenzar con la preparación de Costillas de cerdo al champiñón siguiendo las siguientes instrucciones:

Limpiar con un Repasador los champiñones y freír en un poco de manteca, 2 o 3 minutos. Salpimentar a gusto, agregar el estragón, el vino y la crema de leche. Tapar, bajar el fuego al mínimo y dejar unos 15 minutos o hasta que la salsa tome una consistencia cremosa. Freír las costillitas en el aceite, poner en una fuente y cubrir con la salsa de champiñones. Espolvorear con el Perejil y servir con papas hervidas.