

Costillitas de cerdo con vino blanco y chucrut

Fuente: www.revistamaru.com

Ingredientes:

750 g de chucrut
6 fetas de panceta
1 zanahoria
1 cebolla
1 hoja de laurel
1 cdita. de tomillo
100 cc de vino blanco seco
450 cc de caldo de pollo
50 g de manteca
4 costillitas de cerdo
aceite de oliva, c/n
8 salchichas alemanas
sal y pimienta negra, a gusto

Preparación:

Escurrir el chucrut, cubrirlo con agua, remover y volver a escurrir.

Reservar.

En una olla de fondo grueso apta para horno dorar en la manteca fundida la panceta cortada en cubos.

Después de unos minutos sumar la zanahoria y la cebolla cortadas también en dados pequeños y cocinar unos minutos más.

Agregar las hierbas, la pimienta, volcar el vino, dejar hervir, bajar la llama y cocinar hasta que el líquido se haya reducido a la mitad.

Incorporar el chucrut reservado y todo el caldo; remover bien; tapar, dejar que hierva nuevamente y llevar a horno precalentado suave por 1 hora.

Aparte, en una sartén con un poco de aceite de oliva dorar 5 minutos por lado las costillitas previamente salpimentadas y, cuando estén bien doradas, poner dentro de la olla junto con las salchichas y seguir horneando por una hora más.

