

Costillitas de cerdo a la riojana

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Papas 4 unid	Aceite para freír
Sal y pimienta a gusto	Costillas de cerdo 6 unid
Ají molido	Orégano
Aceite de oliva	Pimentón
Manteca 50 grs.	Pimiento rojo 1 unid grande
Arvejas frescas cocidas 250 grs.	Huevos 4 unid
Sal y pimienta C/N	Jamón cocido 150 grs.

Preparación:

Salpimentar las costillitas de cerdo y cocinarlas en la plancha o grill. Retirar y reservar al calor.

Para las papas: Cortar en rodajas con el cortante especial para papas rejillas. Girar la papa. Cortar otra rodaja o ir girando la papa entre cada corte para formar las papas rejillas. Freírlas en aceite hasta que estén doradas. Reservar y mantener al calor.

Saltear en una sartén con manteca, el pimiento y las arvejas. Salpimentar y retirar. Reservar al calor.

Para los huevos poche: Poner una olla con agua y llevar a fuego moderado. Incorporar el vinagre. Cascar los huevos en otro recipiente, volcarlos en la olla con agua y cocinarlos hasta que la clara cuaje y la yema quede jugosa.

Servir las costillitas con los huevos. Acompañar con papas, arvejas y morrones.

