ESTOFADO DE COSTILLA

INGREDIENTES

- 1 Costillar de cerdo ibérico
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- 2 Tomates maduros grandes sin semilla cortados en daditos
- ½ Taza de aceite de oliva virgen extra
- 1 Cdta de tomillo
- 1 Vaso vino tinto o blanco
- 1 Cdta de pimentón dulce
- Sal al gusto
- 3 Dientes de ajo
- 5 Papas cortadas en dados grandes (tronchadas)
- 3 Hojas de laurel

PREPARACIÓN

En una olla de presión echamos aceite de oliva y sofreímos las costillas, hasta que doren, agregamos la cebolla, tomillo y los ajos cortaditos, dejamos pochar y removemos con paleta de madera por unos 10 min. Agregamos a la olla los pimientos y los tomates cortados en daditos, añadimos el pimentón dulce en polvo, el vaso de vino y las hojas de laurel. Dejamos que evapore el alcohol, cubrimos con agua, cerramos la olla y dejamos cocer por 20 min.

Pasado ese tiempo una vez despresurizada la olla, abrimos y cocinamos a fuego medio, agregamos las papas y esperamos que estén tiernas y que se consuma un poco el caldo.

Dejamos reposar antes de servir.