

COSTILLA DE CERDO CON NARANJA

INGREDIENTES (4 personas)

- 1kg de costillas de cerdo, separadas, una a una.
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 ml de zumo de naranja
- 250 ml de vino blanco de cocinar
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

Elegir una cacerola donde vamos a realizar todo el guiso.

1. Se pica en trozos muy pequeños la cebolla y los ajos

Elaboración

2. Se echa aceite un buen chorro de aceite en la cacerola
3. Se calienta a un fuego 7-8 sobre 10.
4. Salpimentamos las costillas
5. Cuando esté caliente el aceite se echan las costillas en la cacerola
6. Se dejan freír las costillas hasta que se empiecen a dorar
7. Se añaden los ajos y la cebolla.
8. Se remueve todo para que se mezcle bien hasta que se dore la cebolla.
9. Se echa el zumo de naranja y se deja calentar unos minutos, removiendo todo.
10. Se echa el vaso de vino blanco y cubrimos las costillas con agua.
11. Se deja todo a fuego medio (6-7/10) unos 45 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue nada en el fondo de la cacerola,
12. Cuando se haya reducido el agua y el vino se retira del fuego

Ideas de presentación: servir con arroz.

Y a servir y a disfrutar