



<https://www.mepillasguisando.com>



COSTILLAS AL ESTILO DEL CHOTO ALPUJARREÑO



INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Costillas.
- 3 cabezas de ajos.
- 2 pimientos choriceros.
- 1 Cucharadita de Pulpa Choricera.
- ½ litro de vino "del lugar" "clarete" "costa" etc. o blanco.
- ½ litro de agua o cerveza.
- ½ Vaso de aceite (para el choto)
- Patatas al gusto.

ELABORACIÓN:

Troceamos las costillas en tajadas de bocado, las introducimos en una sartén (a ser posible de hierro) sin aceite y sin nada. Mareamos la carne hasta que pierda el color a crudo. A continuación incorporamos los ajos pelados (hay quien le gustan con cascara y partidos) el vino, el pimiento choricero cortado en rodajas y la pulpa choriceras. Lo tenemos cocinando añadiéndole de vez en cuando más vino, agua o cerveza hasta que la carne esté tierna y que no se quede sin caldo. En una sartén aparte tostamos el vaso de aceite y caliente se lo incorporamos al guiso. Se fríen las patatas, en forma de gajos (como barquitos) bien doraditas para que no se deshagan al incorporarlas al guiso. Movemos todo por un rato dejándolo hacer chup chup con cuidado que no le falte salsa (es de lo mejor).

<https://www.mepillasguisando.com>