

Costillas de cerdo con cebollitas y papa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/costillas-de-cerdo-con-cebollitas-y-papa>

Preparación

Poner una asadera de horno sobre la hornalla, calentar un par de cucharadas de aceite de oliva y sellar las costillitas a fuego bien fuerte. Condimentar con sal y pimienta y retirar. Bajar la llama de la hornalla y en la misma asadera, dorar la panceta cortada en cubitos. Luego de 5 minutos añadir la cebolla cortada tipo pluma. Cocinar otros 5 minutos. Agregar un poco más de aceite a la asadera e incorporar las papas peladas y cortadas en cubos, el orégano, el caldo, el jugo de limón, un poco de sal y pimienta. Remover un poco y llevar la horno moderado por 20 minutos. Acomodar las chuletas sobre las verduras y continuar horneando por 20 minutos más, hasta que la carne esté cocida y tierna.

Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 4 Chuletas de cerdo
- 100 gramo/s Tocino - Panceta
- 1 Cebolla
- 6 Papas
- 2 cucharada/s Orégano seco
- 250 cc. Caldo de pollo
- Jugo de 1 limón
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal