

# Costillitas de cerdo a la riojana



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min

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/costillitas-de-cerdo-a-la-riojana>

## Preparación

Cortar las papas en rodajas finas. Freírlas en una sartén con la taza de aceite de girasol bien caliente, retirar, escurrir y reservar en una fuente al calor. En otro recipiente o sartén colocar las 2 cucharadas de aceite y rehogar allí las arvejas previamente hervidas con agua y sal. Añadir una pizca de sal y retirar. En la misma sartén dorar la panceta de ambos lados. Hacer los huevos fritos en una sartén antiadherente lubricada con abundante aceite en aerosol. En una bifera cocinar las costillitas de cerdo con una pizca de sal, al darlos vuelta ya cocidos poner un morrón rojo sobre cada costillita. Dejar cocinar la carne mientras toma contacto con el morrón. Retirar y disponer en una fuente, servir con la panceta y los morrones. Aparte en otra fuente disponer las papas fritas y colocar encima los huevos y en los costados de la misma fuente las arvejas rehogadas. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

## Ingredientes

- 6 Chuletas de cerdo
- 1 taza/s Aceite de girasol
- 1 kg. Papa
- 2 cucharada/s Aceite de girasol
- 500 gramo/s Arveja
- 6 Huevos
- 6 rebanada/s Tocino - Panceta
- 2 Pimientos rojos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

