



Costillas aliñadas al arte andaluz

Ingredientes para 4 personas:

1 kg. de costillas, aceite de oliva virgen extra, orégano, tomillo, ajos, colorante, vinagre de vino, vino blanco de mesa y sal.

Preparación: 1º, Ponemos en una olla un fondo de aceite a calentar y añadimos los ajos.

2º, Añadimos las costillas en trozos pequeños y sal al gusto.

3º, Tras 5 ó 6 minutos añadimos el orégano, el tomillo y el colorante y removemos todo muy bien.

4º, Añadimos vinagre y el vino (1 vasito) y unos 750 ml de agua.

5º, Se deja hervir unos 30 minutos hasta que todo se reduzca y nos de la textura de la salsa deseada.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Autor de la receta: Jesús del Moral Soto

Supermercado masymas 56 - Andújar