



COSTILLAS GUISADAS CON PATATAS Y SETAS

INGREDIENTES

1 kg de costilla carnosa de cerdo
 3 patatas
 1 cebolla
 4 ajos
 1 pimiento verde
 6 champiñones
 4 cucharadas de guisantes
 2 cuch. de pulpa
 de pimiento choricero
 1 cucharada de pimentón ahumado
 Laurel
 Jengibre fresco
 Caldo de ave
 Vino blanco

• **ADEMÁS** •

Sal
 Pimienta negra
 Aceite de oliva virgen extra
 Picante al gusto
 Perejil

ELABORACIÓN

Dora las costillas previamente salpimentadas 30 minutos antes de empezar el guiso. Reserva. Pica finamente los vegetales: cebolla, pimiento, ajo, champiñones, y sofríelos en una cazuela con un chorrito de aceite de oliva virgen extra junto con el romero y el jengibre rallado.

Corta las patatas en trozos cascándolas y sofríelas junto con el resto de los vegetales. Añade el vino, deja que se evapore, y agrega el pimiento choricero, el pimentón ahumado, y los guisantes.

Vierte el caldo y cocina a fuego suave durante 30 minutos en la olla exprés. Rectifica de sal y pimienta. Si el guiso queda poco espeso, chafa algunas patatas con un tenedor y menea la olla suavemente para ligar.

Al servir, espolvorea con perejil fresco y añade picante al gusto.

bonArea



Síguenos en
 @PeraLimoneraTV

De lunes
 a viernes en



ARAGÓN
 TV



PAKORAS DE CEBOLLA CON SALSA DE TOMATE PICANTE

INGREDIENTES

6 cebollas moradas

• **PARA LA PASTA** •

1 cucharada de jengibre rallado

2 dientes de ajo

Comino

8 hojas de menta fresca

200 g de harina de garbanzos

Agua fría

• **PARA LA SALSA** •

1 cebolla

2 dientes de ajo

400 g de tomate triturado

2 cucharadas de miel

Salsa picante al gusto

• **ADEMÁS** •

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

Aceite de orujo de oliva para freír

Cilantro

ELABORACIÓN

Para la salsa de tomate, sofríe los ajos con la cebolla en una sartén con un poco de aceite. Añade el tomate triturado y cocina hasta que esté bien reducido. Tritura la mezcla muy fino.

Pica las cebollas en juliana muy fina. Mezcla la harina de garbanzo con el jengibre rallado, miel, salsa picante, comino, sal y pimienta. Añade agua gradualmente hasta obtener una textura espesa.

Junta la cebolla con la pasta de garbanzos usando las manos, formando pequeñas bolitas o puñaditos. Fríe las pakoras en abundante aceite de orujo de oliva caliente hasta que estén doradas y crujientes. Escurre sobre papel absorbente.

Sirve las pakoras en brochetas, acompañadas de la salsa de tomate y espolvoreadas con tallo de cilantro picado.