

COSTILLAR DE CERDO EN ADOBO CON SETAS

Ingredientes:

Carne del costillar del cerdo

Setas

Pimiento cornicabra

Pimienta blanca

Pimentón dulce

Ajo

Sal

Vino blanco

Aceite de oliva

Elaboración:

Se corta la carne del costillar del cerdo en trozos pequeños y se adoba de la siguiente forma: Del pimiento cornicabra vamos a obtener, por un lado, las semillas que se tostarán seguidamente; por otro lado, la carne del pimiento que se obtendrá después de haber cocido éste. A continuación se elaborará un majado con unos dientes de ajo asados, sal, pimienta blanca casqueada, unas cucharadas de pimentón dulce y los productos resultantes del pimiento cornicabra.

Una vez hecho esto, se añadirá al majado un vaso de vino blanco; los trozos de carne del costillar de cerdo se dejarán reposar unas horas en el preparado realizado previamente.

Finalmente se freirá la carne en aceite de oliva a fuego lento; cuando falten 10 ó 15 minutos para que la carne esté lista se agregarán las setas.