

Costillas de ternera guisadas.



INGREDIENTES

- 2 costillas de ternera
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- 200 ml de vino tinto
- Agua
- Pimienta negra
- Sal
- Laurel o especias al gusto

- 1 cucharadita de harina de maicena

CÓMO HACER COSTILLAS DE TERNERA GUISADAS

1.- Comenzamos salpimentando y sellando en la cacerola las costillas a fuego fuerte. Debemos de sellar la carne por todos lados.

2.- Una vez tengamos las costillas doradas retiramos y reservamos y en esa misma cacerola hacemos un sofrito de cebolla, ajo y zanahoria. No os preocupéis del corte porque luego vamos a pasar la salsa. Cocinamos durante unos 20 minutos.

3- Añadimos una cucharada de pimentón de la Vera y seguidamente un vaso de vino tinto. Dejamos que se evapore el alcohol por completo. Como veis sigue los mismos pasos que un guiso tradicional.

4.- Reincorporamos las costillas de ternera y cubrimos de agua. Cerramos la olla y dejamos cocinar 40 minutos desde que empiece a salir el vapor. Si queremos hacerlo en olla normal tendremos unas 2 horas.

5.- Cuando termine el tiempo y veamos que la costilla está tierna la sacamos y reservamos.

6.- Colamos el caldo y en esa reducción de carne riquísima podemos hacer dos cosas, pasar las verduras y dejarlo como esta o por ejemplo como hago yo es ponerle un poco de maicena para que espese el caldo, muy poco a poco disuelta en agua hasta conseguir la textura deseada.

Servimos las costillas de ternera guisadas con patatas fritas o incluso un buen **puré de patatas** y listo.