

COSTILLAS SALADAS CON PIÑAS DE MILLO

INGREDIENTES:

(para 4 personas):

Cocido:

2 Kg de Costillas saladas de cerdo
8 papas grandes
8 piñas de millo, jojotos, mazorcas de maíz
2 Cebollas cortada cuartos
Una pizca de sal
1/4 taza de Aceite de Oliva extra virgen
3 Dientes de Ajo cortadito pequeño

Mojo de Cilantro

3 Dientes de Ajo
Un manojo de cilantro
Una pizca de comino
Una cucharadita de sal
1/2 taza aceite de oliva virgen extra
1/8 taza de Vinagre de vino

PREPARACIÓN:

DESALAR LAS COSTILLAS: El día anterior lavar la primera vez con agua caliente y poner en remojo, cada 4 horas cambiar el agua unas dos veces más y reservar para su preparación.

MOJO DE CILANTRO: En el envase de la batidora, poner el manojo de cilantro, los ajos, el comino, sal el aceite y vinagre procesar hasta homogeneizar

En una olla grande agregar aceite de oliva y sofreír la cebolla y el ajo, dorar las costillas, poner las mazorcas, cubrir con agua y cocer por unos 30 minutos o cuando ablanden, agregar las papas y continuar cociendo hasta que las papas ablanden, retirar del agua, dejar reposar y servir con el mojo de cilantro.

Receta enviada por
José Morales Marichal y Sra.