

# Costillitas de cerdo a la portuguesa: una receta para combatir el frío con un plato rico y que se hace en pocos minutos

18/08/2024



Teniendo en cuenta la **economía actual de las familiares de Argentina**, los **cortes de cerdo** se convirtieron en grandes aliados de la cocina diaria.

Si bien hay una gran variedad de **recetas infalibles** que se adaptan a este tipo de alimentos, la idea es poder maximizar de la mejor manera posible cada uno de los ingredientes que las componen y no dejar de lado que la calidad y sabor sea completamente excepcional. Por ello, hoy te queremos compartir el paso a paso de unas riquísimas **costillitas a la portuguesa**.

Esta preparación no requiere de grandes conocimientos culinarios, ya que se realiza en una única olla y su tiempo de cocción a penas alcanza los **40 minutos**. Asimismo, se destaca que su precio final promedia entre **\$6.000 para una familia tipo** (cuatro personas) e incluye desde un kilo de carne hasta papas que aportan saciedad y un toque de frescura con verduras.

## **Ingredientes que necesitas para estas espectaculares costillitas a la portuguesa:**

- 6 costillitas de cerdo.
- 2 papas.
- 1 zanahorias.
- $\frac{1}{2}$  morrón rojo.
- 1 cebolla.
- 100 gramos de panceta, jamón o algún fiambre que tengas.
- 100 gramos de arvejas.
- 1 taza de pulpa o puré de tomate.
- Sal.
- Condimentos varios (orégano, ajo, ají molido, pimienta o lo que uses con regularidad para hacer salsas o estofados).
- 2 hojas de laurel.



## **El paso a paso de una típica receta de abuelas:**

1. Para empezar, en una olla con muy poco aceite, sellamos las costillitas de cerdo o bifes porcinos que hayas conseguido en la carnicería. Una vez que estén doraditos de ambos lados, retiras del recipiente de cocción y reservas a temperatura ambiente.
2. Sin limpiar la grasita de cocción del paso anterior, ponemos a rogar la cebolla, cortada en juliana, el morrón rojo en dados pequeños y la zanahoria en rueditas o láminas finas. Para que las verduras queden bien ricas, evita incorporar la sal y condimentos en este paso.
3. Minutos más tarde, cuando los ingredientes estén blandos, sumamos la taza de puré o pulpa de tomates y salpimentamos. Asimismo, acomodamos los trozos de cerdo de manera tal que vayan absorbiendo los diversos sabores

y dejamos las dos hojas de laurel para que aromaticen la carne.

4. Condimentamos con las especias elegidas a gusto, agregamos media taza de agua bien caliente y dejamos cocinar por un rato a fuego medio. Mientras tanto, pelamos las papas, lavamos para que no queden restos de tierra y cortamos en láminas tipo españolas para incorporar en la preparación anterior.
5. Dejamos cocinar a fuego medio- alto por los primeros 20 minutos y después bajamos a temperatura baja por unos 10 minutos más. En este punto, agregamos las arvejas previamente enjuagadas en abundante agua.
6. Si queremos darle un toque especial a la preparación, cortamos la panceta o fiambre en tiritas y doramos en una sartén o plancha. Cuando estén crocantes, sacamos del recipiente y dejamos enfriar.
7. Servimos una costillita de cerdo con las papas tipo españolas, las verduritas cocidas, las arvejas blanditas, una pequeña capa de fiambre y una abundante cucharada de la salsa de cocción. No te olvides de acompañar con un rico pan e incluso un poco de queso rallado. Opcional, decoramos con unas hojitas de perejil o cebollita de verdeo cortadita en láminas.

Fuente: Crónica