

COSTELINHA SUÍNA NA MOSTARDA PRETA COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco
500 g de batata (médias ou grandes)
2 caldo de bacon (em tablete)
2 caldo de galinha (em tablete)
1 tomate (grande)
1 cebola (média)
4 dentes de alho (grandes)
mostarda escura (de 70 a 100 ml)
salsinha
vinagre
açúcar
óleo
Azeire

MODO DE PREPARO

COSTELA:

Costela: Lave os pedaços da costela com vinagre, coloque em uma bacia funda e reserve. Em um liquidificador, coloque os 4 dentes de alho, a cebola, o tomate, os dois caldos de bacon, um pouco de salsinha mais a mostarda escura com bastante azeite, bata por cerca de um minuto. Em seguida, despeje tudo sobre a costela, deixe por mais ou menos duas horas marinando.

Em uma panela grande, coloque um pouco de óleo e uma colher de sopa rasa de açúcar. Quando o açúcar começar a mudar de cor, com um garfo, coloque a costela na panela. Ficará no vasilhame o resto do tempero que não aderiu a carne, adicione ao vasilhame cerca de 350 ml de água. Com uma colher de pau, mexa sempre para costela ir cozinhado por igual. Sempre que o fundo da panela estiver secando, com uma conxa, coloque a água que foi misturada com o resto do tempero que está no vasilhame. Repita isso até que a costela esteja cozida e bem moreninha.

BATATA:

Batata: Descasque as batatas e corte em rodela grossas, coloque em uma panela com os dois caldos de galinha e deixe ferver por aproximadamente 5 minutos.

Não é para cozinhar a batata, somente para dar uma amolecida. Escorra a batata, deixe esfriar um pouco e frite em óleo quente.

Junte tudo em um refratário, leve à mesa e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53272-costelinha-suina-na-mostarda-preta-com-batatas.html>