Costillar de ternera con pimientos verdes

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de costillas de ternera
- Para el adobo:
- 1 hoja de laurel
- 3 dientes de ajo
- Sal gruesa
- 1 dl de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vino blanco
- 1 cucharada de vinagre
- 4 hebras de azafrán
- Para la guarnición:
- 4 pimientos verdes
- 1 dl de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Majar en un mortero el laurel, los ajos y el perejil. Añadir el aceite, el vino blanco, el vinagre, el azafrán y con este adobo untar las costillas. Dejar en maceración de una a dos horas como mínimo. Poner en el fuego una sartén con un fondo de aceite, cuando este caliente añadir los pimientos, tapar y dejar que se frían lentamente. Cuando estén hechos apagar el fuego, salar y reservar calientes. Calentar una parrilla a fuego vivo, añadir las costillas y dorar por los dos lados. Si se quedan muy secas volver a pincelar con el adobo. Montar los platos con las costillas, los pimientos fritos y servir.