Costilla de cerdo ibérico con patatas

Tiempo de preparación: 1h15m | Raciones: 4

Ingredientes:

600 g de costilla de cerdo Mundos Nuevos (vienen tanto en el lote de degustación, como en el lote de cochino entero y el lote de medio cochino)
1 kg de patatas medianas, peladas y troceadas
1 cebolla, pelada y picada
2 tomates, escaldados, pelados y picados
1 hoja de laurel
2 dientes de ajo, pelados y en trozos
Perejil, picado
Sal
Aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
Agua

Preparación:

Se sellan las costillas, previamente saladas, en una olla con aceite de oliva. Cuando estén doradas se reservan.

En la misma olla y con el mismo aceite se sofríe la cebolla y el tomate, con algo de sal. Mientras se hace el sofrito, pelamos y troceamos las patatas, mejor rotas, girando el cuchillo y sacando trozos de patatas, para que suelten el almidón.

Cuando esté el sofrito, le añadimos las patatas, la costilla y la hoja de laurel, removiendo.

En el mortero machacamos los ajos y el perejil, con un poco de aceite, y lo mezclamos con el vino blanco. Añadimos todo el contenido del mortero a la olla. Cuando se haya evaporado el vino (2 minutos), cubrimos con agua.

Dejamos cocer con la olla tapada a fuego bajo unos 45 minutos, o hasta que las patatas y la carne estén hechas. Lo dejamos reposar y a disfrutar. Al día siguiente estará más rico.