



Ingredientes:

Costillas de cerdo

Patatas

Rebollones "Mizclos"

Cebolla

Laurel

Tomillo

Ajo

Sal

Proceso:

- Sofreír las costillas con dos dientes de ajo.
- Poner agua, una pizca de sal y la carne a hervir durante 25 a 30 minutos.
- Con el aceite de las costillas, freír la cebolla, patatas y rebollones.
- Añadir al guiso junto con una hoja de laurel, una ramita de tomillo y la sal.
- Dejar cocer de 30 a 45 minutos, reposar y servir en cazuela de barro. Usar cuchara de madera para su degustación.