



## COSTILLAS DE CERDO EN SALSA ROJA

### Ingredientes:

- 700 g de costillas de cerdo
- 5 cucharadas de aceite
- 4 jitomates, cocidos
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 chiles anchos, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

### Procedimiento:

1. En una cacerola cuece las costillas con agua hasta cubrir las, un trozo de cebolla y sal. Cocina a fuego medio por 40 minutos o hasta que estén bien cocidas, retira del fuego y escurre. En una sartén caliente 3 cucharadas de aceite, fríe las costillas hasta que doren ligeramente reserva.
2. Para la salsa, licúa los jitomates con la cebolla, los ajos, los chiles anchos, un poco del agua donde los remojaste y el consomé de pollo hasta integrar por completo. En una cacerola caliente el resto del aceite, fríe la salsa hasta que suelte el hervor y agrega las costillas.
3. Sirve y ofrece.

**Tip:** puedes acompañar con frijoles refritos o arroz.

**Tiempo de preparación:** 30 minutos  
**Grado de dificultad:** Fácil  
**Porciones:** 4