



COSTILLA EN SALSAS VERDE

4 personas

Ingredientes:

- 1 kg costillas de puerco
- ½ cebolla
- 1 ½ de agua (como guste)
- 1 hoja de laurel
- ½ kg tomatillo verde
- 3 chiles serranos
- 1 diente de ajo
- Cilantro al gusto
- 1 pizca de carbonato
- Sal y pimienta

Preparación:

Cocer las costillas en el agua con el laurel, la cebolla, pimienta y sal. Aparte, cocer los tomatillos y el chile. Licuarlos con ajo y cilantro. En una cacerola se pone el aceite y la pizca de carbonato. Agregar lo licuado e incorporar las costillas, sal y pimienta al gusto. Cocinar 10 minutos.

Buen provecho....!!!!!!!!!!

Saludos.....