

COSTILLITAS DE CERDO CON SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES:

- 4 costillitas de cerdo
- 2 tazas de **Aceite Copisi Scelto**
- 1 cebolla colorada picada
- 200 g de champignones fileteados
- ½ pimiento morrón verde en daditos
- 3 tomates frescos concassé (cuadrados)
- 1 taza de puré de tomates
- 2 cucharaditas de extracto de tomates
- Salsa Inglesa o Worcester
- 1 vaso de vino blanco seco
- Salsa tabasco
- 2 cucharadas de miel
- Caldo de ave o verduras c/s
- Tomillo fresco
- Hojas de albahaca fresca
- 3 batatas grandes cortadas en cubos
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Dorar en una sartén con unas cucharadas de **Aceite Copisi Scelto** las costillas de ambos lados por unos minutos. Retirar y colocarlas en una placa para terminar la cocción en el horno por aproximadamente 7 a 10 minutos. En la misma sartén donde se selló la carne, incorporar el vino blanco y dejar reducir. Luego colocar el pimiento y rehogarlo, incorporar la cebolla, los champignones, el tomate, y dejar cocinar por unos minutos. Agregar, por último, la salsa Inglesa, el extracto de tomates, el puré de tomates, la salsa tabasco, la miel, un poco de caldo (si fuera necesario), la albahaca y el tomillo. Dejar cocinar hasta que espese un poco por reducción. Servir con el cerdo y unas crocantes batatas fritas con el **Aceite Copisi** restante.



COPISI
Scelto