

COSTILLITAS A LA CRIOLLA

Ingredientes:

- 2 kgs de costilla de puerco cortadas en trozos de 4 cms
- 2 kgs de tomate de fresadilla
- 80 gms de chile pasilla (8 a 10 chiles)
- 2/3 de taza azúcar
- 4 dientes de ajo
- 1 ½ cucharita de sal

Preparación:

1. A las costillas se les agrega parte de la sal y se ponen en un sartén destapado a calentar a que suelten su agua y se empiecen a cocer con su propio jugo al natural. Después de que hierva un rato se le va a terminar el jugo y solo va a quedar la grasa que soltó. Se dejan dorar en esta grasa por unos minutos para luego escurrir el exceso de grasa.
2. Se agrega a las costillas en la olla el tomate crudo partido en cuartos, el chile en pedacitos sin semilla, el resto de sal, azúcar y los ajos machacados. Se tapa y se deja hervir suavemente hasta que esté muy suave la carne, que se salga del hueso con facilidad aproximadamente una hora. Los tomates y los chiles deben quedar desbaratados formando una salsa. No es necesario agregar nada de agua.
3. Se sirven acompañadas de arroz blanco.