

# Sancocho de Costillas de Res

## Ingredientes

4 personas

1. 1 kg Costillas de Res
2. 1-2 Zanahorias
3. 4 Papás
4. 2 Apios criollos
5. 1/2 Pimentón rojo
6. 1/2 Cebollin
7. 1 Cebolla grande
8. 1 cdta Ajo triturado
9. 1 Ají dulce
10. al gusto Maíz
11. al gusto Cilantro
12. Tubérculos a tu elección: yuka, plátano verde, auyama

## Paso a paso

1 h 30 min

1. 1

Descongelar las costillas de Res previamente, para una mejor cocción. En una olla o olla de presión poner a cocinar con agua y sal.



2. 2

Al botar su grasa en el caldo, colar el caldo en otra olla limpia y pasar las costillas igualmente.

3. 3

Pelar y picar los tubérculos y aliños, en trozos medianos para que se cocine más rápido. En mi caso mi maíz está desgranando, puede ser el jojoto picado en trozos. + (Tubérculos a tu elección, lo que tengas en la nevera Jajaja ☐)



4. 4

Añadir sal al gusto, ajo picado, adobo, y si lo deseas un cubito de carne de res o de pollo. Dejar cocinar hasta que estén listo los tubérculos.



5. 5

Opcional puedes hacer un arroz blanco sencillo con un poco de sal, ají dulce y un chorrillo de aceite de ajonjolí.



6. 6

Si lo deseas puedes en un caldero con aceite freír las costillas de res para que sea un toque cronchi en tu platillo.



7. 7

Bon appétit!, un almuerzo delicioso. De sancocho acompañado con arroz y costillas de res. (Opcional puedes acompañarlo de una ensalada, caraotas, plátano frito... lo que gustes)