



Encacahuatado de Costillas

Categoría: Comida, Plato Fuerte

No es tan difícil como parece, solo necesitas 25 minutos para preparar esta receta



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Aceite
- 1/2 taza de Cacahuete Nipon® Salado
- 2 cdas de Ajonjolí
- 1 denta de Ajo
- 1 frasco de Salsa Roja Taquera La Costeña®
- 60 mls de Agua
- 12 pzas de Costilla de cerdo cocidas
- 1 cda de Cilantro picado
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®



Preparación

1. Calentar el aceite y freír los cacahuates y el ajonjolí con 2 cucharadas de aceite por 2 minutos.
2. Agregar el ajo y freír hasta dorar, incorporar la salsa roja taquera, llevar a ebullición y licuar. Reservar.
3. Freír las costillas de cerdo con el aceite restante hasta dorar.
4. Servir las costillas con el encacahuatado terminar con cilantro picado y acompañar con frijoles negros enteros.