Patatas con Costilla

Esta receta suele hacerse con costillas adobada, aunque yo las hice con costilla fresca

INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- 100 gr de pimiento verde
- 100 gr de pimiento rojo
- 150 gr de cebolla
- 70 gr de aceite de oliva virgen
- 300 gr de agua
- 600 gr de costillas adobadas, cortadas en trozos
- 500 gr de patatas peladas y cortadas en trozos medianos
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cucharadita de sal
- un pellizco de comino
- un pellizco de nuez moscada
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de pimentón picante

Ponemos en el vaso la cebolla, el ajo y los pimientos en trozos y troceamos **4 segundos, velocidad 5**. Bajamos los restos de verduras de las paredes hacia las cuchillas con la espátula.

Echamos el aceite en el vaso y sofreímos **10 minutos, 100º, velocidad 1**.

Colocamos la mariposa en las cuchillas, añadimos las costillas y programamos **4 minutos, 100º, velocidad 1**.

Añadimos 100 gr de agua y programamos **10 minutos, 100º, velocidad 1**.

Incorporamos las patatas y la hoja de laurel. Rehogamos **3 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

Agregamos el resto de agua (200 gr) y los condimentos. Programamos **22 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**, sin poner el cubilete. Ponemos encima el cestillo para evitar salpicaduras. **(A mi me fue necesario 10 minutos mas y con unas guindillas verdes uff t cagass!)** Al terminar, lo pasamos a una fuente honda y servimos.