



COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO

IBÉRICO PORK RIBS  
CÔTELETTES DE PORC IBÉRIQUE

# Guisado de Costillas de Cerdo Ibérico

Ibérico Pork Rib Casserole / Ragoût de côtelettes de porc ibérique



Para cuatro personas.

Abrir el bote de costillas y separar el aceite.

Limpiar y cocer unas alcachofas sin salar. Una vez cocidas sin sal, pasar a una tartera de barro junto al aceite de las costillas y un poco de agua.

Dar un hervor y añadir 4 huevos escalfados. Una vez que los huevos ya están duros añadir las costillas y tapar. Una vez caliente presentar y servir.

For four persons.

Open the tin of ribs and set aside the oil.

Clean and boil some artichokes without salt. Once cooked, place in an earthenware dish together with the oil from the ribs and a little water.

Bring to the boil and add four eggs. Once poached, add ribs and cover. Serve hot.

Pour quatre personnes.

Ouvrir le pot de côtelettes et séparer l'huile.

Nettoyer et faire cuire des artichauts sans les saler. Ensuite, les mettre dans un plat en terre cuite avec l'huile des côtelettes et un peu de sel.

Porter à ébullition et ajouter 4 œufs pochés. Une fois que les œufs sont durs ajouter les côtelettes et couvrir. Une fois chaudes, présenter et servir.