

Costillas Asadas

Vamos a preparar unas costillas asadas.

Ingredientes:

- 2 costillas de cerdo de 250 g cada una
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada sopera de mejorana (si no tenemos, podemos sustituirla por orégano, albahaca o laurel)
- ½ cucharada sopera de comino en polvo
- 1 cucharada sopera de mostaza
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 pimientos
- 1 berenjena pequeña
- 1 lata de tomates enteros pelados

Preparación:

1. Lavar las costillas bajo agua corriente, secarlas y sazonarlas con sal, pimienta, mejorana y comino. Luego, untarlas con mostaza.
2. En una cacerola apta para horno, derretir la mantequilla y añadir los ajos picados. Dorar las costillas ligeramente por ambos lados.
3. Mientras tanto, lavar, pelar y trocear la cebolla en pequeños cubos y los pimientos en tiras.
4. Para reducir el amargor de la berenjena, cortarla en rodajas, espolvorearle sal y dejarla reposar en la nevera durante 10 minutos. Luego, enjuagarla y secarla bien.
5. Añadir las verduras a la cacerola con las costillas, removiendo bien para integrar los ingredientes.
6. Incorporar los tomates pelados, tapar la cacerola e introducirla en el horno precalentado a 180-200°C.
7. Hornear durante 30-35 minutos hasta que el asado esté bien cocido y con una buena presentación.

Tarta de Galletas con Arroz con Leche

Ahora vamos a preparar un postre. No suelo medir los ingredientes con precisión, ya que lo hago a ojo, pero aquí te dejo una guía.

Ingredientes:

- 1 litro o 1,5 litros de leche entera
- 2 o 3 tazas de arroz
- 50-70 g de mantequilla
- 1 paquete de galletas (de cualquier tipo)
- ½ paquete o un poco más de cuajada
- 4 o 5 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

1. Cocer el arroz en agua y, una vez listo, calentar la leche en una olla. Añadir el arroz y cocinar a fuego bajo durante unos 20 minutos.
2. Mientras tanto, en un molde desmontable, untar los bordes y el fondo con mantequilla.
3. Derretir la mantequilla restante y triturar las galletas, mezclándolas con la mantequilla hasta formar una pasta.
4. Esparcir la mezcla de galletas en el fondo del molde, presionando bien para que quede compacta.
5. Cuando el arroz con leche esté listo, agregar la cuajada poco a poco, removiendo constantemente.
6. Probar la textura del arroz y añadir el azúcar al gusto.
7. Verter la mezcla sobre la base de galleta y dejar enfriar a temperatura ambiente.
8. Cuando esté casi frío o templado, meter en la nevera durante 12 a 24 horas para que cuaje bien.
9. Para decorar, se puede espolvorear galletas ralladas o colocar trozos de biscuit por encima.