



*irish ribs*  
*costillas a la irlandesa*



Ingredientes para 4 personas:

- 1.5 kg de costillas de cerdo
- 3 zanahorias
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 400 gr de tomate troceado
- 330 ml de cerveza negra
- 400 ml de caldo de carne

Preparación:

Precalentamos el horno a 150°.

Salpimentamos las costillas de cerdo y pasamos ligeramente por harina. Marcamos en una cazuela amplia y reservamos.

En esa misma cazuela pochamos durante 6 minutos los ajos pelados junto con la cebolla y las zanahorias peladas y troceadas.

Añadimos el tomate troceado, damos un punto de sal y cocinamos durante 2 minutos.

Vertemos la cerveza negra y cocinamos a fuego fuerte durante 5 minutos.

Finalmente, añadimos el caldo de carne dejamos que hierva el conjunto durante 1-2 minutos.

Colocamos todo en una fuente alta y apta para horno y horneamos a 150° durante 3 horas.

[Con las zarpas en la masa](#)

