

## PLATO DE FONDO

# SOBRECOSTILLA AL VINO TINTO CON PASTA



### Ingredientes:

- Aceite de oliva y sellar por todos lados un
- 2 kilos de sobre costilla
- 4 lonjas de tocino picadas
- 2 cebollas
- 200 g de champiñones
- 2 dientes de ajo enteros
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 taza de Cabernet Sauvignon
- 1 tarro de tomate en conserva

### Preparación

- En una olla grande poner aceite de oliva y sellar por todos lados un trozo de sobre costilla (este tenía casi 2 kilos). Cuando esté con color fascinante, retirar y reservar.
- En la misma olla. Agregar 4 lonjas de tocino picadas + 2 cebollas en trozos grandes cuando el tocino esté dorado, agregar 200 g de champiñones + 2 dientes de ajo enteros + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1/2 cucharadita de pimienta + todos los ingredientes que más te gustan.



- Revuelve todo y agrega 1 taza de Cabernet Sauvignon.
- Mezcla todo y deja hervir 4 minutos.
- Agrega 1 tarro de tomate en conserva + la carne que habías reservado + el agua necesaria para cubrir todos los ingredientes.
- Tapa la olla, baja el fuego y cocina por 40 a 50 minutos dependiendo del tamaño de la carne. Debe quedar roja en el centro.
- Cortar la carne en trozos.
- Hacer la pasta que más te guste en abundante salada, y cuando esté al dente ("casi" lista), agregarla directamente a la olla (mientras cortas la carne y solo está el "jugo") para que termine la cocción en la salsa.
- Poner la carne sobre la pasta y servir.

