



## Asadero Casa Pepe

### Costillas Sancochadas

### Boiled Ribs

#### Ingredientes:

5 costillas de cerdo.  
3 piñas.  
½ kg de papas.  
Mojo de cilantro.  
Cebollas.  
Ajo.  
Sal.

#### Elaboración:

Poner en un caldero las costillas troceadas, cebolla y ajos con agua a fuego lento.  
Cuando hiervan, cambiar el agua y añadir las piñas.  
Cuando las costillas y piñas estén casi hechas, añadir las papas peladas y enteras. Finalmente escurrimos el agua y servimos acompañadas con mojo de cilantro.

#### Ingredients:

5 pork ribs.  
3 corn cobs.  
½ potatoes.  
Parsley cilantro.  
Onions.  
Garlic.  
Salt.

#### Elaboration:

Cut the ribs and put them, the onions and garlic into a pot with water on the stove to heat up. When it comes to the boil, change the water and add the corns on the cob and when the ribs are nearly cooked, add the peeled potatoes. Season with salt and serve with coriander mojo.



Asadero Casa Pepe  
C/. La Caldera nº 12.  
La Caldera.  
Telf: 928 62 50 74

Abierto de lunes a domingo.  
Open monday to sunday.  
12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
Cerrado lo miércoles excepto festivos.  
Closed on wednesday except holiday.