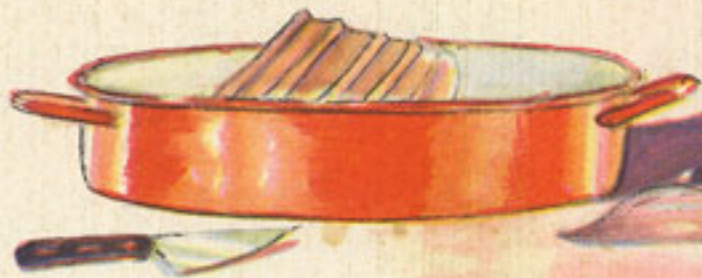


Waly



costilla de ternera



ajos



cebolla



vino blanco



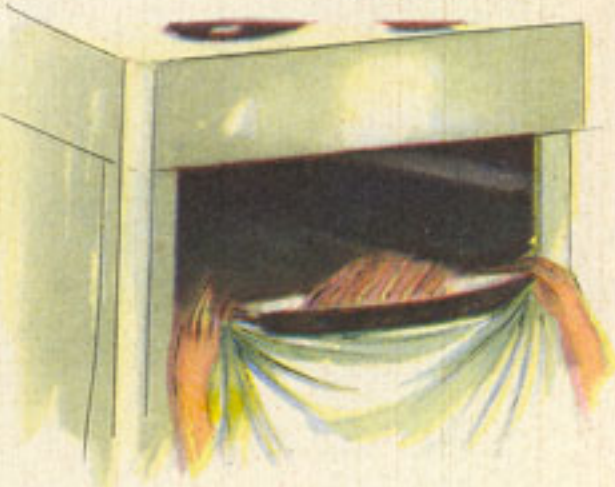
laurel



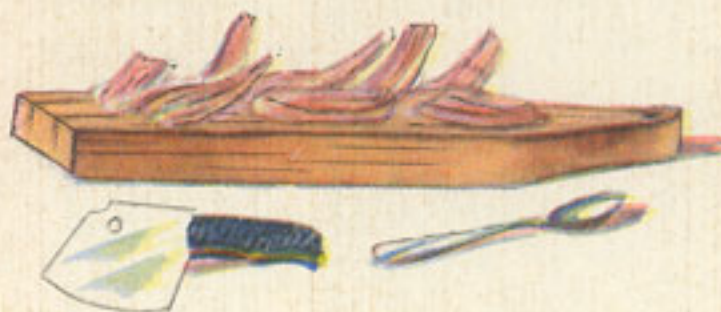
sal



manteca



horno



trinchado de la ternera



limón



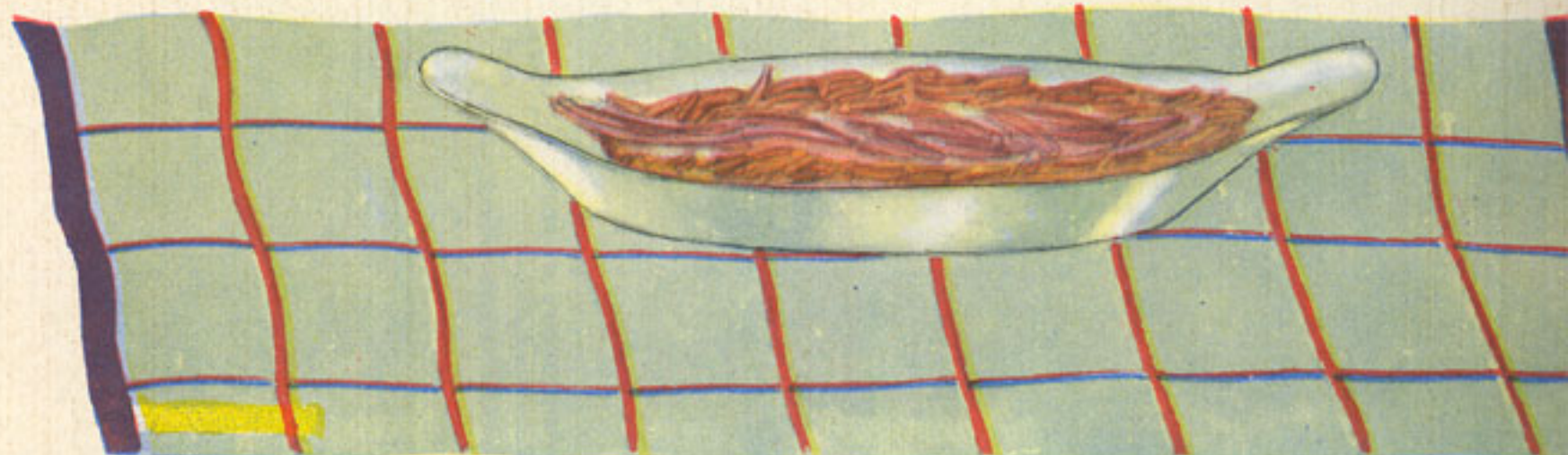
vertido de la salsa

Costilla de ternera de leche

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



COSTILLA DE TERNERA DE LECHE

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

Adobo víspera { COSTILLA - AJOS - CEBOLLA - LAUREL.—
VINO BLANCO.

Día siguiente { SECADO. - SÁL. - MANTECA.—
TARTERA. - HORNO.
TRINCHADO.

S A L S A . —

PRESENTACION.—

De víspera pondremos en una cazuela 1 kilo y cuarto de costilla de ternera de leche, 3 dientes de ajo enteros, media cebolla cortada en trozos y una hoja de laurel. Verteremos encima un vaso de vino blanco, y dejaremos todo en adobo en un sitio fresco, por espacio de 24 horas. Durante ese tiempo daremos 3 ó 4 vueltas a la costilla para que se impregne bien de vino.

Al día siguiente, sacaremos la costilla a una tabla y la secaremos con un trapo limpio. Luego la sazonaremos con un poco de sal, la untaremos toda ella con 100 gramos de manteca, la colocaremos en una tartera y la pondremos a asar en el horno. De vez en cuando con una cuchara la iremos bañando en su propio jugo. Tan pronto como esté hecha, sacaremos la costilla a una tabla, la trincharemos y pasaremos los trozos a una fuente.

Añadiremos al jugo que ha quedado en la tartera unas gotas de limón y 2 cucharadas de la salsa resultante del adobo, y lo dejaremos unos 10 minutos más en el horno o encima del fuego.

Finalmente verteremos toda la salsa bien caliente a los trozos de costilla, que serviremos acto seguido.

NOTA.—Se le pueden agregar unas patatas fritas.