



Recetas nuevas cada viernes

 ¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK
O ESCANEA



Costillas Coca Cola

INGREDIENTES:

- 1 kg de costilla de cerdo en trozos.
- 6 cucharadas de salsa de soya
- 2 dientes de ajo picados
- 1 litro de Coca Cola regular
- 3 cubos de Knorr Suiza Costilla Jugosa
- 10 g de mantequilla
- 2 cdas de harina
- 1/4 de taza de agua

TIEMPO: 50 min

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN:

1. En una olla express coloca la mantequilla y el ajo hasta sofrerir sin quemarlo.
2. Agrega las costillas y séllalas.
3. Agrega la salsa de soya y cocina por 1 minuto.
4. Vierte el litro de Coca Cola y agrega los 3 cubos de Knorr Suiza costilla jugosa.
5. Tapa la olla express y cocina por 30 minutos después que se active la válvula de presión.
6. Espera de 10 minutos hasta que el vapor de la olla se haya liberado.
7. Destapa la olla y vacía el contenido en una cacerola.
8. Mezcla homogéneamente la harina con el agua fría hasta que desaparezcan los grumos.
9. Vierte esa mezcla en la cacerola con las costillas.
10. Integra bien los ingredientes mezclando ligeramente y baja el fuego. Cocina de 5 a 10 minutos.

¡Listo! ¡Sirve y disfruta!



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV