

# Costelles de porc a la *Patagorrina*

## Castella-la Manxa

Pilar Ruiz Sánchez

### Ingredients

1 kg de costelles de porc  
1 cabeça d'all  
1 got de vinagre  
1 got d'oli  
sal  
pebre

### Preparació

Primer, talleu les costelles i salpebreu-les. Mentrestant, enceneu el foc i poseu a escalfar la paella amb oli. Quan estigui ben calent, fiqueu-hi les costelles i fregiu-les.



A continuació, agafeu un morter i poseu-hi els alls pelats i tallats amb una mica de sal. Piqueu-los bé, fins que n'obtingueu una pasta. Tot seguit, fiqueu-hi el vinagre i deixeu-ho reposar.

Quan les costelles estiguin fregides, en el mateix oli afegiu-hi la barreja del morter.

Finalment, deixeu que s'evapori l'alcohol del vinagre sense deixar que es cremin els alls.

### Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)