

# Costillas de cerdo a la normanda

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El queso emmental, entre otros alimentos, es rico en tiramina, un aminoácido que a algunas personas podría provocar dolores de cabeza.

## Modo express

1. Lave las espinacas; pele y corte las patatas en dados medianos; pique el ajo y salpimiente las costillas.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 180°. Vierta el aceite en la cubeta y, cuando esté muy caliente, dore las costillas. Resérvelas.
3. Incorpore el ajo y las espinacas a la cubeta; saltee 2 minutos y cancele. Reserve aparte.

4. Meta las patatas y la leche en la cubeta, salpimiento y disponga las costillas encima.
5. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 160º durante 20 minutos. Al terminar, retire las costillas y forme un puré con las patatas, la mantequilla y el queso Emmental.
6. Coloque el puré sobre una bandeja, sirva la carne encima y acompañelo con la espinaca salteada.