



Caldo de Costilla

## Description

This is a very popular broth all over Colombia, and sometimes colloquially called “Levanta muertos”, because it’s a favorite meal after a night out. It’s also great for everyday breakfast.

## Caldo de Costilla or Beef Rib Broth (English version below)

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora y 30 minutos.

### Ingredientes para 4 porciones

- 500 gramos de costillas de res cortada en 4 pedazos
- 8 papas sabanera o roja peladas
- 1 cebolla larga o un atado de spring onions
- 1 manojo de cilantro
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 2 litros de agua aproximadamente
- Sal y pimienta al gusto.

### Preparacion

1. En una olla grande poner el agua a hervir a fuego alto junto con la costilla, cebolla, ajo, ramas de cilantro, cubo de caldo de carne y comino.
2. Cuando ya haya cocinado la carne por 1 hora agregar la papa, la sal y la pimienta al gusto.
3. Dejar cocinar por otros 30 minutos mas o hasta que la papa esten blanda pero no desleida.
4. Servir caliente con mas cilantro picado.

## Beef Rib Broth (English version)

Prep time: 20 minutes

Cooking time: 1 hour y 30 minutes

### Ingredients made 4 portions

- 500 grams of rib of beef cut into 4 pieces
- 8 red peeled potatoes

- 1 bunch of spring onions
- 1 full-hand of coriander
- 1 beef bouillon
- 1 teaspoon of cumin
- 1 teaspoon of garlic paste
- 2 litres of water proximate.
- Salt and pepper

### **Preparation**

1. In a large pot bring water to boil over high heat, add the rib of beef , onion, garlic, coriander, beef bouillon and cumin.
2. Once you've cooked the beef for 1 hour add the potatoes and salt and pepper to taste.
3. Let cook for another 30 minutes or until the potatoes are tender but not diluted.
4. Serve hot with more chopped coriander.