Manitas de cerdo al estilo andaluz

Nombre de la receta

Manitas de cerdo al estilo andaluz

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

3

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Manitas de cerdo en salsa al estilo andaluz

Lugar originario de la receta

Andalucía

Ingredientes

- 2 manitas de cerdo grandes
- 2 cebollas
- 5 dientes de ajo
- 1/2 pimiento verde

- 1 pizca de guindilla
- 1 hoja de laurel
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de tomillo
- 1 tomate grande
- 1 vaso de vino blanco seco

Pasos

1 Para preparar nuestra receta, en primer lugar pondremos a cocer las manitas en una olla rápida. Estarán partidas en cuatro trozos cada una y las pondremos a cocer con una cebolla partida en trozos, 3 dientes de ajo, la hoja de laurel y sal. Las tendremos cociendo durante media hora a partir de que empiece la olla a silbar.

2 Una vez hervidas, apartamos la olla y esperamos a poder abrirlas. Reservamos las manitas y con el caldo de cocción. Mientras, en una cazuela de base ancha, ponemos el aceite y pochamos la cebolla y el ajo junto con el pimiento verde todo picadito.

3 Cuando está pochado, añadimos el tomate triturado y dejamos sofreír unos momentos. También añadimos una punta de guindilla y el vino.

4 Por último ponemos las manitas en trozos y espolvoreamos pimienta, sal y tomillo al gusto. Añadimos igualmente un poco del caldo de cocción y dejamos cocer a fuego medio durante otra media hora dando la vuelta de vez en cuando a las manitas. Cuando la salsa ha cogido la consistencia deseada, apartamos y ya podemos servir nuestro tradicional plato.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares