

Manitas de cerdo en salsa



Nombre de la receta

Manitas de cerdo en salsa

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Manitas de cerdo estofadas con chorizo y jamón

Ingredientes

- 3 manos de cerdo
- 1/2 litros de vino blanco suave
- 100 gramos de jamón
- 100 gramos de chorizo fresco
- 40 gramos de harina de maíz (maicena)
- 1 taza de tomate frito
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de pimienta en grano

- 2 hojas de laurel
- 3 ramita de perejil
- 2 clavos de especia
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 3 ramitas de tomillo

Pasos

1 Para preparar nuestras manitas, utilizaremos la olla rápida, así economizaremos mucho tiempo en esta receta. Colocamos las manitas partidas en 4 trozos cada una en la olla. Añadimos la pimienta en grano, el perejil, el laurel, el tomillo, los clavos, el vino, sal al gusto y cubrimos bien de agua. Ponemos a cocinar durante 40 minutos a partir de que la olla empiece a silbar.



2 Mientras se cuecen las manitas, picamos fina la cebolla y partimos en daditos el jamón y el chorizo fresco sin la piel.



3 Ponemos en una cazuela ancha el aceite y vamos sofrriendo la cebolla picada. Cuando esté pochadita, añadimos el chorizo y posteriormente el jamón. Damos unas vueltas al conjunto y reservamos hasta que tengamos nuestras manitas cocidas.



4 Cuando podamos abrir la olla tras la cocción, sacamos los trozos de manitas y añadimos al sofrito, reservando el caldo de cocerlas.

5 A continuación añadimos a las manitas y sofrito, la taza de tomate frito. Damos unas vueltas y añadimos 3 cuartos de litro del caldo de cocción colado. Dejamos hervir durante unos 10 minutos. Mientras diluimos la harina de maíz con agua fría y la añadimos al conjunto para que espese a fuego lento. Cuando esté todo en la consistencia deseada, apartamos y ya tenemos listas nuestras tiernas y riquísimas manitas para servir.



Observaciones o consejos

Si no disponemos de tomillo en rama, podemos utilizar el que encontramos envasado en las tiendas.

Autor

Matilde Linares