

Manitas de cerdo rebozadas



Nombre de la receta

Manitas de cerdo rebozadas

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos



Descripción

Las manitas de cerdo son una fuente rica de gelatina, muy beneficioso para las articulaciones. Normalmente se hacen en salsa pero en esta ocasión las vamos a hacer simplemente rebozadas.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 3 manitas de cerdo

- 6 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- 2 huevo
- 150 gramos de harina
- 1 cucharada sopera de sal
- 200 mililitro de aceite de oliva

Pasos

1 Cada manita de cerdo se divide en cuatro trozos (las parten en la carnicería). Las colocamos en una olla rápida junto con los ajos, el laurel, la pimienta y la sal.



2 Cubrimos con agua y ponemos a cocer durante 25 minutos a partir de que empiece a silbar. Cuando la olla permita abrir, sacamos las manitas a una fuente bien escurridas, antes de que se cuaje la gelatina del agua al enfriarse.

3 Rebozamos bien en harina y posteriormente en huevo.



4 Freir en una sartén honda con abundante aceite de oliva, por los dos lados hasta que queden bien doraditas.



5 Sacar a una fuente con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y servimos en un plato. Ya tenemos listo nuestro plato para comer antes de que se enfríe.



Observaciones o consejos

Hay que procurar que estén bien rebozadas de harina y huevo para evitar que salte el aceite.

Autor

