

# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0218 MANITAS DE CERDO

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Manitas de cerdo
- Laurel (2 hojas)
- Clavo (2)
- Pimienta negra en grano (8-10 granos)
- Pimienta blanca en grano
- Cebolla (1)
- Puerro (1)
- Zanahoria (3)
- Salsa de tomate casero (2 cucharadas)
- Tomate seco (5)
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



### Proceder

Lavamos las manitas bajo el grifo a fondo

Las cocemos durante 2 horas en una olla con abundante agua hirviendo con un poco de sal, el laurel, el clavo y los granos de pimienta enteros

Una vez cocidas las manitas las sacamos de la olla y apartamos en un plato. El caldo que queda de la cocción lo reservamos

En la olla donde cocimos las manitas, pochamos en un poco de aceite de oliva la cebolla y el puerro en juliana y la zanahoria en rodajas finas con un poco de sal

Cuando esta verdura esté pochada, añadimos las dos cucharadas de salsa de tomate y los tomates secos troceados

Cubrimos la verdura con caldo de la cocción de las manitas. Echamos un poco de pimienta blanca molida y dejamos cocer todo junto unos 15 minutos

Trituramos la salsa y la probamos para ver si está bien sazonada

Introduce un puñado de perejil picado y las manitas en la olla



*Si lo crees necesario, puedes añadir un poco más de caldo de cocción de las manitas (si lo ves demasiado espeso)*

*Cuando de un hervor están listas para servir*

*Otra opción de esta receta es deshuesar las manitas antes de darles este último hervor en la olla dentro de la salsa*

*Sirve las manitas con un poco de salsa por encima y decorando con un poco de perejil picado*