

Receta de Manitas de Cerdo en Salsa

21 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo una nueva receta de nuestra fiel seguidora **Pilar Fernández** de Benidorm, nos cuenta que estas **Manitas de Cerdo** le han quedado riquísimas y nos recomienda que las preparemos porque quedan exquisitas, seguro que os encantarán.

Ingredientes

- Manitas de cerdo (tres)
- Ajos (una cabeza)
- Laurel (una o dos hojas)
- Sal
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Chorizo en taquitos (medio)
- Harina
- Guindilla picante (una)
- Vino blanco (un vaso)
- Colorante amarillo

Modo de Preparación

1. Partir las manitas por la mitad y después cada mitad partirla en tres trozos
2. Ponerlas a cocer en la olla cubiertas de agua con la cabeza de ajos y el laurel
3. Cuando comiencen a hervir, quitar la espuma que se forma y tapar la olla
4. Mantener a fuego mínimo unos 40 minutos con la pesa girando
5. En una sartén con un poco de aceite de oliva, preparar un sofrito con la cebolla troceada, los taquitos de jamón y chorizo
6. Cuando esté refrito, añadir un poco de harina y la guindilla y un poco de colorante amarillo, después echar el vino, remover y dejar que evapore un poco
7. Colocar las manitas ya cocidas en una cacerola y volcar sobre ellas el sofrito y agua de cocerlas, previamente colado, hasta que las cubra
8. Dejar cocer un rato a fuego fuerte hasta que al pincharlas con un cuchillo veamos que están cocidas
9. Servir las manitas calientes y acompañadas de la salsa con jamón y chorizo y.....buen provecho!!!
10. **Consejo:**
11. Cuanto mejor sea el jamón y el chorizo, más ricas estarán estas manitas.

Manitas de Cerdo en Salsa

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
