

Receta de Oreja de Cerdo con Patatas al Pimentón

15 Abr 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que seguro que va a gustar mucho a l@s amantes de esta parte del cerdo, se trata de **Oreja de Cerdo con Patatas al Pimentón**, es una carne rica en minerales como el hierro, necesario para prevenir la anemia y aunque es un alimento rico en sal y colesterol, sus grasas son mayormente insaturadas y no suponen un riesgo vascular.

Ingredientes

- Orejas de cerdo (dos)
- Patatas (tres o cuatro)
- Cebolla (una)
- Puerro (uno)
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimentón dulce o picante
- Perejil

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y marcarlas superficialmente con una puntilla alrededor de su contorno
2. Cocerlas en una cacerola con agua hirviendo y una pizca de sal durante unos 30/35 minutos
3. Retirarlas, dejar que se enfríen un poco y pelarlas
4. Poner a calentar abundante agua en la olla
5. Lavar el puerro, cortarlo en 4/5 trozos y colocarlo en una red de cocer legumbres
6. Pelar la cebolla, cortarla en cuartos y añadirla junto con la hoja de laurel y unas ramas de perejil
7. Cerrar la red e introducirla en la olla, poner un poco de sal y añadir las orejas bien limpias
8. Cerrar la olla y cocer durante unos treinta minutos desde que suba la válvula
9. Abrir la olla, retirar las orejas y escurrirlas
10. Cortarlas en trozos y colocarlas en una bandeja para horno, hornearlas unos 8/10 minutos a 230º
11. Cortar las patatas en rodajas y colocarlas en una fuente grande, rociarlas con un poco de sal
12. Poner encima las orejas ya horneadas y troceadas, rociar todo con aceite de oliva y espolvorear con pimentón dulce o picante, decorar con un poco de perejil
13. Servir y....buen provecho!!!