

Manos de cerdo estofadas

Ingredientes:

6 manos de cerdo, 25 gr. de harina , 2 cebollas, 1 dl de vino blanco
Aceite, Laurel, 2 dientes de ajo, Pimentón, Guindilla (opcional), Sal

Preparación:

Deben elegirse las manos delanteras que son las más carnosas. Normalmente están limpias, pero es conveniente rasparlas, chamuscarlas y lavarlas varias veces en abundante agua.

Se parten por la mitad a lo largo. Las ponemos en una cazuela con abundante agua y añadimos trozos de cebolla, un diente de ajo, un poco de laurel, vino blanco y sal.

Tardan mucho en cocerse y necesitan, aproximadamente, unas tres horas para su cocción. (En olla rápida 20 minutos) Una vez cocidas, se escurren y se deshuesan.

En una cazuela se pone una cebolla picada, muy menuda, media hoja de laurel, una pizca de pimentón, aceite y un poco de caldo de cocerlas, donde se va diluyendo un poco de harina.

En un mortero se macha un diente de ajo con una ramita de perejil. Se deslíe con el vino blanco y lo vertemos en la cazuela. Tapamos dejándolo durante 30 minutos a fuego lento.

Si se desean picantes se le añade un poco de guindilla.