

Manitas de cerdo

por abuelamari



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Olla a presión

País: España

Ingredientes

12 manitas de cerdo
2 tomates maduros
2 hojas de laurel
1 cebolla
2 dientes de ajo
Medio vaso de coñac
1 cucharadita de pimentón
4 pimientos cayena o pimentón picante
Romero

Preparación

- Metemos las manitas de cerdo en la olla rápida junto con agua, sal y las hojas de laurel. Cocemos durante 35-40 minutos.
- Quitamos el hueso más largo. Reservamos el caldo de la cocción.
- Cogemos una cazuela de barro, calentamos un poquito de aceite, y sofreímos la cebolla y los ajos picados. Incorporamos el pimentón y el coñac.
- Cuando el coñac comience a evaporarse, colocamos las manitas boca arriba, dejamos al fuego 5 minutos y añadimos 3 cucharadas del caldo de cocción y la pimienta.
- Dejamos al fuego 10 minutos más, les damos la vuelta, continuamos con la cocción 6 minutos más y retiramos del fuego.
- Añadimos el romero seco y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/147157/manitas-de-cerdo/>