



MANITAS DE CERDO EN SALSA

Ingredientes:

- ☐ 2 manitas de cerdo precocidas (vienen en dos mitades)
- ☐ 1 cebolla pequeña
- ☐ 1 cucharadita de concentrado de tomate
- ☐ 100 ml de vino tinto
- ☐ 200 ml de caldo moreno de carne
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ Sal
- ☐ Una pizca de cayena molida (opcional)

Picada:

- ☐ Unas hojas de perejil
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 3/4 almendras tostadas
- ☐ Una tostada de pan
- ☐ 1 cucharadita de cacao puro en polvo

Elaboración:

1. Pela y pica la cebolla en trocitos pequeños.
2. Pon un poco de aceite en una olla a calentar y añade la cebolla troceada. Sofríe hasta que empiece a dorar sin que se queme.
3. Añade el concentrado de tomate y sofríe unos minutos, removiendo para que no se queme.
4. Vierte el vino tinto y deja un par de minutos que evapore.
5. Incorpora los pies de cerdo, una pizca de cayena y el caldo de carne. Deja cocer a fuego medio 5 minutos.



6. En un mortero, coloca todos los ingredientes de la picada y machaca hasta hacer una pasta (puedes ayudarte con un poco de caldo).
7. Añade la picada a la olla y cocina 15 minutos a fuego bajo y con la olla tapada.
8. Servir bien calientes.