



<https://www.mepillasquisando.com>



MANITAS DE CERDO ALPUJARREÑAS



INGREDIENTES:

- 2 Manitas de Cerdo.
- 5 Dientes de Ajo.
- 3 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharada de Pimentón dulce o picante.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- 1 Tomate.
- 3 Pimientos italianos.
- 1 Cebolla.
- 4 Clavos de olor.
- Azafrán en hebra.
- Sal, Pimienta y Orégano.
- Aceite de oliva al gusto.

ELABORACIÓN:

Las manitas las venden ya limpias. Caso contrario las limpiamos muy bien y lavamos a conciencia. Las ponemos en una olla a presión y le agregamos los ingredientes picados muy pequeños, las especias y el vino y las cubrimos con agua. Dejamos cocer 30 minutos. Destapamos la olla y probamos que estén tiernas y si están bien de sal. Sacamos las verduras y las pasamos por la batidora, incorporamos nuevamente a la olla. Con la olla destapada, dejamos hervir 10 minutos removiendo de vez en cuando para que no se peguen.

<https://www.mepillasquisando.com>