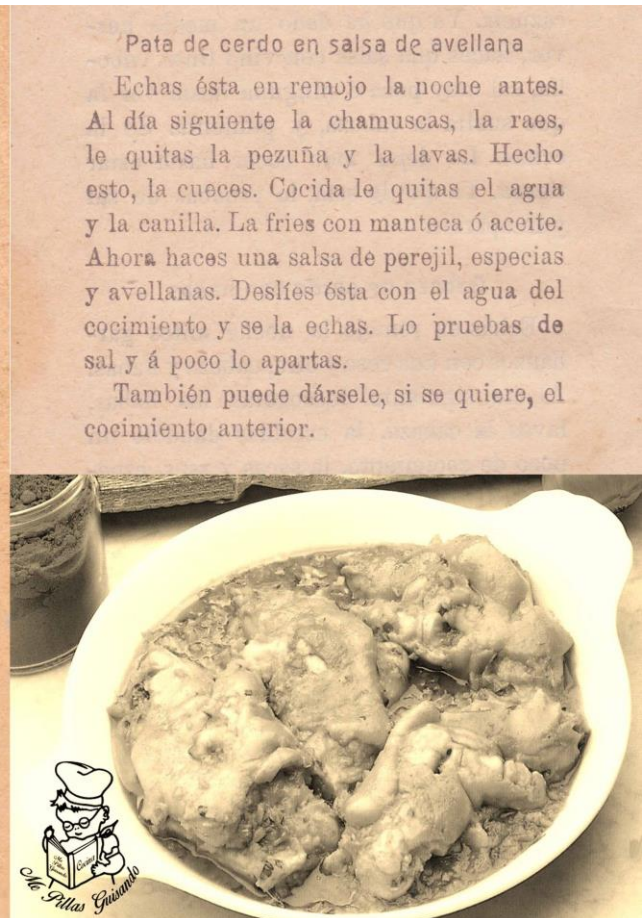
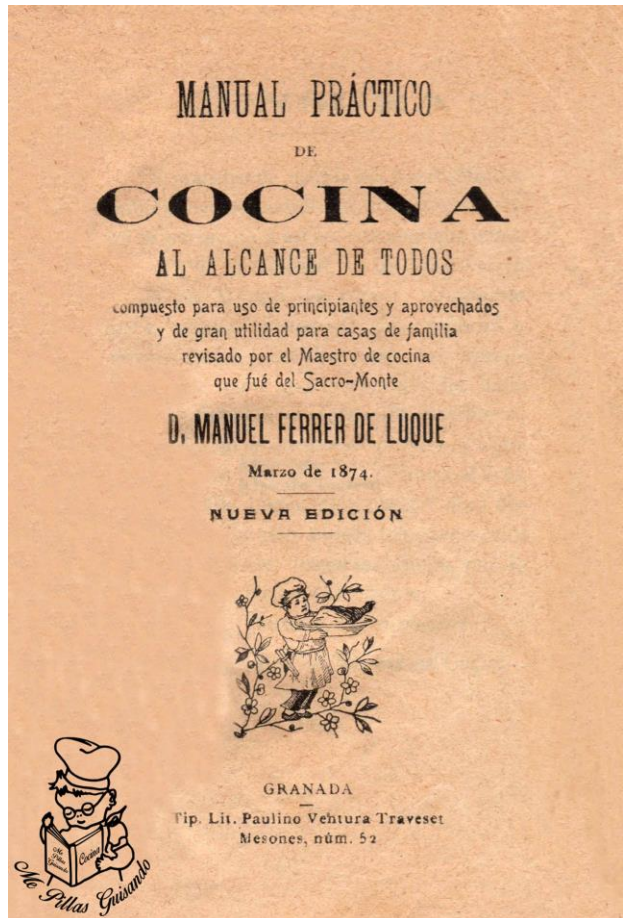


<https://www.mepillasquisando.com>



PATA DE CERDO CON SALSA DE AVELLANA



Pata de cerdo en salsa de avellana

Echas ésta en remojo la noche antes. Al día siguiente la chamuscas, la raes, le quitas la pezuña y la lavas. Hecho esto, la cueces. Cocida le quitas el agua y la canilla. La fries con manteca ó aceite. Ahora haces una salsa de perejil, especias y avellanas. Deslíes ésta con el agua del cocimiento y se la echas. Lo pruebas de sal y á poço lo apartas.

También puede dársele, si se quiere, el cocimiento anterior.

INGREDIENTES:

3 Patas de Cerdo.
Manteca o Aceite.
Perejil y Especias al gusto.
2 Puñados de Avellanas.
Sal.

ELABORACIÓN:

Echas ésta en remojo la noche antes. Al día siguiente la chamuscas, la raes, le quitas la pezuña y la lavas. Hecho esto, la cueces. Cocida le quitas el agua y la canilla. La frías con manteca o aceite. Ahora haces una salsa de perejil, especias y avellanas. Deslíes esta con el agua del cocimiento y se la echas. Lo pruebas de sal y a poco lo apartas. También puede dársele, si se quiere, el cocimiento anterior.

<https://www.mepillasquisando.com>