Manitas de cerdo con vinagreta de vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manitas de cerdo: 10 Unidades
Estragón fresco: 1 Rama
Laurel: 2 Hojas
Zanahorias: 300 g
Cebollas: 2 Unidades
Apio: 2 Tallos
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de vino: 3 cdas.

Vinagreta

Morrón amarillo: 1 Unidad
Perejil picado: 3 cdas.
Ajo picado: 1 Diente
Morrón Verde: 1 Unidad
Morrón Rojo: 1 Unidad
Alcaparras: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Huevos rallados: 2 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Ralladura de limón: 1 cdita.
Jugo de Limón: 2 Unidades
Echalotte picado: 1 cdita.
Vinagre de jerez: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele las cebollas y zanahorias y córtelas groseramente al igual que los tallos de *apio*.
- En una *cacerola* acomode las manitas de **cerdo** junto con los vegetales, cubra con agua, sazone con sal, pimienta, *vinagre* de vino, hojas de *laurel* y *estragón*, cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 2 ½ horas.

Vinagreta

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Quite las semillas y nervaduras de los morrones y córtelos en *brunoise*.

- En un bowl coloque los morrones junto con la *cebolla*, incorpore el *ajo* picado, los huevos rallados, *perejil* picado, aceite de oliva, sal, pimienta, *jugo* y ralladura de *limón*, las *alcaparras* picadas groseramente y *vinagre* de jerez, mezcle a medida que incorpora los ingredientes.

Armado

- Terminada la cocción de las manitas de *cerdo* retírelas del caldo de la cocción.

- Opción 1

- Deje las manitas enteras sin quitar la carne del *hueso*.

- Opción 2

- Desmenuce la carne de las manitas de *cerdo* y colóquela en un bowl junto con la *cebolla*, los morones, *echalotte* y *ajo* picado, condimente con sal y pimienta, espolvoree con *perejil* picado, *vinagre* de jerez y ralladura de *limón*, mezcle a medida que incorpore los ingredientes, por ultimo agregue aceite de oliva.
- Rellene moldes individuales y presione con una cuchara, reserve en la heladera durante aproximadamente 6 horas, desmolde las terrinas al momento de servir.

Presentación

- **Opción 1**, sirva las manitas de *cerdo* en una fuente y báñelas con la vinagreta.
- **Opción 2,** desmolde en el plato de presentación una terrina y acompañe con un bouquet de hojas verdes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manitas-de-cerdo-con-vinagreta-de-vegetales