

# Manitas de Cerdo

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Cocción

**Hojas de Laurel:** 2 Unidades

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Manitas de puerco:** 2 Unidades

**Sal:** 2 pz

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Clavo De Olor:** 2 Unidades

**Pimienta gorda:** 2 Unidades

### Escabeche

**Sal:** c/n A gusto

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Chiles jalapeños:** 2 Unidades

**Clavo De Olor:** 2 Unidades

**Orégano:** 2 pz

**Tomillo:** 1 pz

**Zanahoria:** 3 Unidades

**Cebolla mediana:** 1 unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Manojo de mejorana:** 1/2 unidad

**Pimienta negra entera:** 1 pz

**Vinagre Blanco:** 500 MI

## Preparación de la Receta

### COCCIÓN

- Cocer en una olla con suficiente agua las manitas de **cerdo** cortadas en trozos grandes con *cebolla, ajo, laurel*, pimienta gorda y clavo de olor, durante 1 hora y 30 minutos aproximadamente o hasta que el *hueso* se desprenda de la carne.
- Escurrir las manitas de *cerdo* y reservar por separado manitas y caldo.

## ESCABECHE

- Sofreír en una cazuela con aceite de oliva las manitas de cerdo con la piel hacia abajo hasta *dorar*.
- Voltear las manitas de *cerdo*, agregar más aceite y *cebolla* fileteada, continuar cocinando hasta *dorar* del otro lado.
- Agregar aceite de oliva hasta cubrir el fondo, agregar zanahorias cortadas de manera sesgada, continuar cocinando.
- Agregar chiles cortado en cuatro partes a lo largo, agregar hiervas de olor y *vinagre* blanco.
- Cocinar hasta que todas las verduras estén suaves.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/manitas-de-cerdo>