Manitas de puerco en escabeche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manitas de cerdo: 8 Unidades
Cebolla blanca: 2 Unidades
Queso fresco seco: 200 g
Chile habanero: Cantidad necesaria
Vinagre de vino: Cantidad necesaria
Ajo: 6 Dientes
Clavo De Olor: 1 g
Canela en rama: 1
Pimienta Negra: 1 g
Zanahorias: 2 Unidades
Aguacates: 2 Unidades
Frijoles bayos: 300 g
Tomatitos verdes: 6 Unidades
Cilantro: Cantidad necesaria
Chorizos: 3 Unidades
Laurel: 3 Hojas
Chile jalapeño: 10 Unidades
Lechuga: 1 Planta
Aceite de canola: Cantidad necesaria
Morrón Rojo: 1 Unidad
Vino blanco dulce: Cantidad necesaria
Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Limpiamos las manitas y las dejamos con sal por varias horas.
- Hacemos un clásico escabeche con ½ parte de agua, una de *vinagre* y ½ de vino tinto, dependiendo el porcentaje de acidez.
- Dentro de éste, cocinamos las manitas previamente saladas (sin miedo, porque son puro cuero), hasta que estén hechas *gelatina* y las cortamos en trozos pequeños (tomará aproximadamente 2 horas y media).
- Preparamos el *morrón*, la *zanahoria*, la *cebolla*, el *ajo*, la canela, el *chile* jalapeño, el *laurel* o el clavo cortados en juliana fina, y agregamos los granos de pimienta.
- Los echamos a la olla cuando falte media hora, y los dejamos hasta que se cocinen y liberen los aromas.
- Preparamos un puré de frijoles *cocido* con *ajo*, *cebolla* y *tocino*.
- Una vez *cocido*, dejamos sólo los frijoles y pisamos para hacer puré
- Reservamos a temperatura ambiente.
- Preparamos una salsa de *cebolla* y habanero y reservamos refrigerada
- Preparamos una *cebolla* morada cruda, cortada en muy fina juliana.
- Le agregamos un poco de *jugo* de *limón*.

- Reservamos refrigerado.
- Preparamos un recipiente con agua y *jugo* de *limón* y echamos allí *manzana* con cáscara cortada en cubitos muy pequeños.
- Reservamos muy refrigerado hasta el momento de hacer las tostaditas
- Cuando el escabeche esté listo, lo colamos y desmenuzamos la carne en caliente (el *vinagre* sobrante se puede volver a usar).
- Debe quedar apto para desmenuzar a mano, con todos los colágenos vueltos *gelatina*.
- Lo que no cede a mano, se tira.
- La carne se deshace al aplastarla con el cuchillo.
- Al cuerito, se lo cortamos.
- Terminado esto, la carne vuelve a la olla.
- Tiene que estar bien colado
- Antes de emplatar, preparamos tomates cortados en fina juliana (con sal a gusto).
- Embarramos las tostadas de maíz con los frijoles refritos calientes y, sobre estos, rodajas de *tomate*, *aguacate*, lechuguita en juliana.
- Por su elevada acidez lo servimos con unas líneas de *crema* cruda, un toque de *manzanita*, la salsa de *cebolla* y el habanero.
- El escabeche con las verduras se parece a una ricotta pero más salada y fuerte.
- Servimos en platón.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manitas-de-puerco-en-escabeche