

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 $\frac{1}{2}$ parte de agua, una de *vinagre* y $\frac{1}{2}$ 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>