Manitas de puerco



Ingredientes

Escabeche

Chile serrano: 1 Unidad
Cebolla Morada: 100 g
Aceite De Oliva: 30 Ml.
Tomillo, mejorana, laurel, orégano y pimienta gord:
Vinagre Blanco: 50 Ml.
Ralladura de naranja:
Vino Blanco: 100 Ml
Ajo asado: 2 Dientes

Manitas

Ajo: 3 Dientes
Mejorana: A gusto
Sal nitro: 45 g
Tomillo:
Manitas de cerdo: 500 g
Laurel:

Montaje

Jicama en cubos: 80 g
Queso Cotija rallado:
Tostadas de maíz:
Lechuga: 100 g
Zanahoria blanqueada cortada en cubos: 80 g

Salsa avinagrada roja

Cebolla asada: 50 g
Chile serrano asado: 1 Unidad
Epazote:
Ajo asado: 1 Unidad
Jitomates asados: 2 Unidades
Rajas de chile jalapeño:
Vinagre de los chiles jalapeños:

Salsa de frijol

Chile de árbol asado: 1 Pieza
Ajo chilote: 1 Diente
Hoja Santa: 1 Unidad
Frijoles Cocidos: 1 Taza
Aceite: 10 Ml.

Preparación de la Receta

Para el escabeche

- *Acitronar* la *cebolla* morada fileteada, *ajo* picado asado, *tomillo*, *mejorana* y *orégano* fresco, pimienta, hoja de *aguacate*, *chile* serrano partido por la mitad y *sazonar* con sal
- Cocinar unos minutos, colar y reservar.

Para las manitas

- Cocer las manitas en agua hirviendo con sal nitro, *cebolla*, *ajo* y *laurel* por 2 horas
- Colar y dejar enfriar.
- *Deshuesar* y picar finamente.
- Incorporar la mitad del escabeche a las patitas picadas.
- Picar la *jícama* en cubos pequeños, integrar la *zanahoria* picada cocida y la otra mitad del escabeche.
- Salpimentar.

Para la salsa de frijol

- Moler los frijoles cocidos, el *chile* de árbol seco y la hoja santa.
- Guisar a fuego lento.

Para la salsa avinagrada

- Asar *cebolla*, *jitomate*, *chile* serrano, *ajo* y la hoja santa deshidratada, chiles en *vinagre*.
- Licuar y reservar.

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