

# Manitas de puerco



## Ingredientes

### Escabeche

**Chile serrano:** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 30 MI.

**Tomillo, mejorana, laurel, orégano y pimienta gord:**

**Vinagre Blanco:** 50 MI.

**Ralladura de naranja:**

**Vino Blanco:** 100 MI

**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>