

Tostadas de Manitas en Escabeche

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Salsa Roja Picante: c/n

Armado

Crema: c/n

Frijoles refritos: c/n

Queso Cotija rallado: 1 Taza

Lechuga fresca picada: 1/2 unidad

Tostadas: c/n

Escabeche

Clavos De Olor: 7 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Orégano: 1/2 cda

Vinagre de chiles en vinagre: 1/2 Taza

Cebolla blanca: 1/2 unidad

Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Rábano: 2 Unidades

Manitas

Chile de árbol seco: 2 Unidades

Cebolla blanca: 1/2 unidad

Epazote en rama: 3 Unidades

Orégano: 1 cda

Sal: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Manitas de cerdo partidas por mitad: 4 Unidades

Rábano: 1 unidad

Preparación de la Receta

Manitas

- Cocinar a fuego lento por aproximadamente 4 hrs
- Las manitas de *cerdo* partidas en mitades en agua con la *cebolla* blanca, los dientes de *ajo*, el *orégano*, el *epazote*, los chiles de árbol el *rábano* y la sal.

Escabeche

- Licuar *vinagre* de chiles, *vinagre* blanco, *orégano*, *clavo* y *ajo*.
- Reservar.
- Retirar los huesos de la carne de las manitas y picarla.
- Reservar.
- Filetear la *cebolla* delgada y agregar el licuado de los vinagres.
- Mezclar y *sazonar* con un poco de sal.

Armado

- Untar las tostadas con los frijoles refritos, un poco de *crema*, las patitas en escabeche, *lechuga*, *rábano* y queso Cotija espolvoreado.

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