

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 2 manitas de cerdo de Teruel.
- Romero o tomillo al gusto para acompañar la cocción de las manitas.

Para la salsa:

- 200grs de carne de chorizo sin piel.
- Harina de maíz (para evitar intolerancias)
- 100 cl de aceite de oliva virgen extra DOP Sierra del Moncayo.
- 100 cl de vino blanco DOP Cariñena.
- 100 cl de nata líquida.
- Pimienta y sal.



Manitas de cerdo de capa blanca de Teruel estofadas



4 pax



65 minutos

Una vez desangradas las manitas de cerdo de Teruel, las lavamos y colocamos en la olla exprés con sal y hierbas aromáticas durante unos 45 minutos.

Mientras tanto elaboraremos la salsa: en una sartén honda colocamos el aceite de oliva virgen extra, añadimos la carne de chorizo sin piel y lo ligaremos con una cucharada de harina de maíz, le añadimos 100 cc de vino blanco, pimienta negra recién molida y un poco de nata. Rehogamos 10 minutos y colocamos las manitas de cerdo deshuesadas. Estofaremos otros 10 minutos a baja temperatura y servimos.