

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 trotteurs de porc de Teruel.

Romarin ou thym à volonté pour accompagner la cuisson des pieds de porc.

Pour la sauce :

200grs de viande de chorizo sans peau.

Farine de maïs (pour éviter les intolérances).

100 cl d'huile d'olive extra vierge DOP Sierra del Moncayo.

100 cl de vin blanc AOP Cariñena.

100 cl de crème liquide.

Poivre et sel.



Pieds de porc blanc de Teruel en ragoût



4 Pax



65 Min

Une fois les pieds de porc de Teruel saignés, les laver et les placer dans l'autocuiseur avec du sel et des herbes aromatiques pendant environ 45 minutes.

Pendant ce temps, nous préparons la sauce : dans une poêle profonde, mettez l'huile d'olive extra vierge, ajoutez la viande de chorizo sans peau et liez-la avec une cuillerée de maïzena, ajoutez 100 cc de vin blanc, du poivre noir fraîchement moulu et un peu de crème.

Faites frire pendant 10 minutes et ajoutez les pieds de porc désossés. Laissez mijoter pendant encore 10 minutes à basse température et servez.