

Revuelto de manitas de cerdo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Se puede preparar la vispera .

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Manitas de cerdo.
- 2 Zanahorias.
- 1 Puerro.
- 1 Nabo.1 Cebolla.
- 6 huevos
- Sal
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Pelamos unas zanahorias y las troceamos - Cortamos un puerro - Pelamos un nabo y lo troceamos Echamos las verduras en una olla e incorporamos unas manitas de cerdo - Cubrimos con agua y cocemos durante 20 minutos

Paso 2

Picamos cebolla muy finita - Calentamos aceite en una sartén y rehogamos la cebolla - Salamos Una vez que hemos cocido y enfriado las manitas, las deshuesamos, las picamos y las incorporamos a la sartén con la cebolla - Mezclamos y salamos - Batimos unos huevos y los añadimos a la mezcla de manitas y cebolla - Cuajamos con un poco de aceite - Servimos y decoramos con perejil