

ARROZ CON MANITAS DE CERDO



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Diego Bueno



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

ESPERAR QUE LAS MANITAS ESTEN FRÍAS PARA DESHUESAR CON MAYOR FACILIDAD

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 MANITAS DE CERDO
- 400 GR. de ARROS
- 4 DIENTES DE AJO
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 PUÑADITO de ALMENDRAS
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA
- COLORANTE ALIMENTARIO
- 1 HOJA de LAUREL
- 1\2 de CEBOLLA
- 1 TROCITO de PIMIENTO

Preparación:

Paso 1

Quemamos las manitas de cerdo para asegurarnos que no quedan restos de pelos. Las lavamos bien y las ponemos en la olla expres a cocer durante diez minutos. Tiramos el agua de la cocción, lavamos las manitas y las volvemos a poner en la olla, con la cebolla, un tomate y una hoja de laurel. Dejamos enfriar las manitas, las deshuesamos y reservamos. A parte, freímos las almendras y reservamos, en ese mismo aceite, hacemos un sofrito con los ajos, el pimiento y el tomate, lo ponemos con las almendras, lo pasamos todo por la batidora y reservamos. Colamos el caldo de cocer las manitas y lo vertemos en la cazuela, agregamos el majado, las manitas deshuesadas y el colorante, lo salpimentamos y cuando comience a hervir le echamos el arroz y dejamos que se guise.

