Patas de cerdo

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Puri Martinez

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Imprescindible aliarse con un gran trozo de pan para mojar.

Descripción:

Tras probar varias maneras de cocinar las patas, esta es la que mejor resultado me ha dado. La salsa está para echarla por encima de patatas fritas en lugar de ketchup o mahonesa.

Ingredientes para 8 personas :

- 2 kg. de patas de cerdo
- 4 chorizos
- 3 hojas de laurel
- 2 cebollas
- 1 buen puñado de almendras
- 5 ajos
- 3 rebanadas de pan
- 3 guindillas
- Colorante

Preparación:

Paso 1

Cocer las patas con el laurel y sal (Reservar el caldo). En una olla express: 1 hora. En una olla normal: 3 horas.

Paso 2

Hacer un majado con: - almendras fritas. - pan frito. - ajos fritos. - Colorante. - Sal y pimienta.

Paso 3

Cortar el chorizo en rodajas y la cebolla muy pequeña.

Paso 4

Pochar la cebolla y añadir las rodajas de chorizo y las guindillas.

Paso 5

Añadir el majado cuando se hayan frito un poco.

Paso 6

Echar las patas y 3 vasos del caldo reservado. Cocer 20 minutos aproximadamente.