

MANITAS DE CERDO EN FRITADA

Ingredientes:

- 4 patas de cerdo cocidas • 2 cebollas • 3 tomates • 2 pimientos verdes
- 1 pimiento morrón • 2 dientes de ajo • ¼ litro de salsa de tomate • huevo batido • 1 plato de harina • aceite • sal • ¼ de guindilla roja • perejil picado.

Elaboración:

Limpia y corta toda la verdura en juliana y ponla a pochar en una cazuela ancha con aceite, el ajo y la guindilla. Sazona. Pasa las patas partidas por la mitad por harina y huevo, fríelas en aceite y escúrrelas. Cuando esté la verdura bien pochada añade la salsa de tomate, Pruébalo de sal y rehoga unos minutos.

Por último, agrega las patas y espolvorea con perejil picado. Deja reposar el plato unos minutos antes de servir.