



RECETAS

Revuelto de gambas y cecina:

Ingredientes para 4 personas:

200g de cecina
200g de gambas
½ cebolla
4 huevos
Cebollino o perejil
Sal
Un chorro de leche

Preparación

Se sofríe la cebolla picada en una sartén, luego se añaden las gambas y se espera, moviendo, hasta que éstas últimas estén bien hechas. Se batien ligeramente los huevos salados, se añade un chorrito de leche, se vuelven a batir y se reservan. Se corta la cecina en tiras finas y cortas y se añade a la sartén, seguidamente se echa el huevo y se mezcla todo con una cuchara de madera evitando que se pegue al fondo.

Se sirve sin pasar excesivamente y espolvoreando cebollino o perejil por encima.



Manitas de cerdo con jamón en salsa:

Ingredientes para 4 personas:

4 manitas de cerdo,
150 gr. de jamón serrano,
500 gr. de Salsa de tomate,
1 pimiento verde,
2 puerros,
3 cebolletas,
1 diente de ajo,
3 zanahorias,
1 pimiento choricero,
Tomillo y Laurel,
Perejil y Harina,
Aceite y Sal.

Preparación

Cocer las manitas de cerdo en agua hasta cubrirlas. Poner los puerros, el pimiento verde, las zanahorias, tres dientes de ajo sin pelar y el perejil. En olla a presión, 1 hora de cocción es suficiente. Si se cuece en cazuela normal, se necesitan entre 2 y 3 horas, renovando el agua para que no se seque. Una vez cocidas las manitas, sacarlas y reservar 1/2 litro de caldo. Picar la cebolla, el jamón en tacos y rehogar en aceite, en una cazuela. Añadir laurel, tomillo y ajo. A continuación, un poco de harina y 2 cucharadas de carne de pimiento choricero. Remover, agregar el caldo reservado, la salsa de tomate y sal. Cortar las manos de cerdo por la mitad e incorporarlas a la cazuela con la salsa. Dejar cocer 15 minutos y servir.