



INGREDIENTES:

- 6 manitas de cerdo lavadas y partidas.

(que sean manitas, y no pies que son más gorditas)

- 2 cebollas medianas

- 2 ajos pelados

- 40 gramos de aceite de oliva suave

- 2 tomates rallados muy maduros (no muy grandes)

ó 200 gramos de triturado ó tomate frito

- 1 chorizo asturiano a rodajitas
- 1 guindilla pequeña (opcional)
- un chorrito de brandy
- una cucharadita de pimentón
- 3 ó 4 granitos de pimienta negra

ELABORACION:

1. Pedir ya que nos abran cada manita en vertical cada una, y después en horizontal para que quede cada manita en cuatro trozos.
2. Lavar bien, y si tienen pelitos quemarlos con un mechero antes, una vez bien limpias, poner en una cazuela con agua, una cebolla a casquitos, un poco de sal y el laurel, si es una cazuela normal se llevarán una hora o una hora y media hirviendo, si es en una olla rápida en 20 ó 30 minutos hirviendo ya estarán (dependerá de la rapidez de la olla rápida nuestra)
3. Una vez cocidas, podemos quitarles los huesecitos o no, eso a gusto de cada uno (yo no se los quito) las escurrimos en un bol, reservando el caldo y la cebolla la ponemos en un platito, Tirar el resto si se desea o guardarlo con la cebolla para añadir a la salsa (yo lo tiro).
4. Poner los tomates a trozos y **triturar 6 segundos a velocidad 6**, sacar y reservar (si es tomate triturado no importa) sin necesidad de lavar el vaso, echar la cebolla en un 4 trozos en

el vaso de thermomix junto a los dientes de ajo, y **trocear 4 segundos a velocidad 5.**

5. Bajar los restos de las paredes y echar el aceite. **Programar 10 minutos, a temperatura 100 grados, velocidad 1.**

6. Al término, echar el tomate reservado o triturado, la guindilla, el chorizo a rodajitas, un pelín de sal, un poquitín de pimienta negra en polvo, un poquito de pimentón, un chorrito de brandy y **programar 15 minutos a temperatura varoma velocidad 1.**

7. Pasamos este sofrito a una cazuela con un poco de caldo de cocer las manitas, ellas dentro de la cazuela con toda la mezcla que queden cubiertas de salsa, y dejarlas unos 8 ó 9 minutitos que cojan bien el sabor de las salsita, y listas.

Riquísimas!

Nota: Se dice que las manitas de cerdo no tienen grasa si no que son todo gelatina, por lo cual no engordan como tal, otra cosa ya es la salsa, y si mojamos con pan rico, pues ya para que... muy rico ¡mucho! pero la salsa es salsa!



