EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

© José María Yeves Nohalés

MANITAS DE CERDO EN SALSA (4 personas).

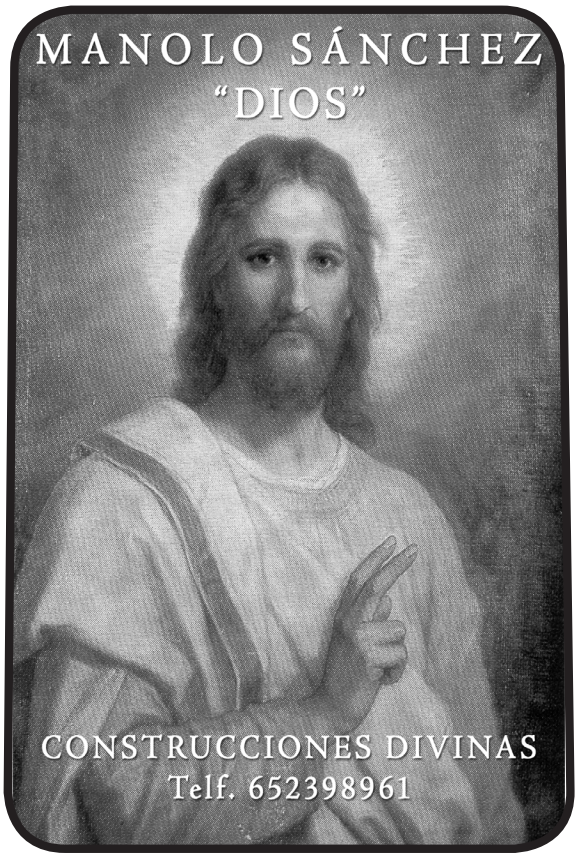
- Dos kilos de manitas.
- Un vaso de vino amontillado o de Jerez.
- Cinco hojas de laurel.
- Un kilo de tomates maduros y triturados.
- Una cucharada no llena de pimentón dulce.
- Pimienta negra molida al gusto.
- Un hueso de jamón.
- Una cucharada de hierbabuena.

Las manitas hay que trocearlas en cuatro pedazos y se ponen a cocer en una olla junto a todos los ingredientes (excepto la hierbabuena), en crudo y con el agua justa para cubrirlas. Se sazona y se agrega la hierbabuena a mitad de cocción. En el punto de ebullición se baja el fuego para cocer lentamente. El mismo adobo sirve para hacer callos con el morro y orejas del cerdo.

BOMBONES DE ZANAHORIA

Se pelan y se cuecen las zanahorias. Una vez cocidas, se aplastan con un tenedor y se añade coco rallado, en proporción a la mitad de lo que pese la zanahoria, pero reservando un poco para después. También se añade miel al gusto. Se amasan bolitas de zanahoria y se recubren con el coco que se había reservado antes de la mezcla. Finalmente reposan en la nevera antes de comerlas, al menos, un par de horas.

PAN Y PASTELERIA
Toni
J. Antonio Pardo García
C/. Lepanto, 20
Tel. 218 50 75
VENTA DEL MORO



Manuel Pérez González
Materiales de Construcción
MPR
!!! Les invitamos a conocer nuestro espacio de exposición !!!
Avda. del Deporte, s/n - 46310 Venta del Moro (Valencia)
Tel. 96 218 54 07 - Fax 96 218 51 23 - Móvil 605 91 85 87
mpgmateriales@gmail.com