Prensado de manitas de cerdo crujiente con sardina ahumada y verduras

Dificultad:
media
Tiempo de Cocción
2 horas 45 minutos
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 4 personas)

- 200 ml nata líquida
- 40 gr mantequilla
- 7 gr sal
- 400 gr patata
- 4 Mini zanahorias
- 4 Mini calabacines
- 4 mini maíz
- 2 filetes de sardina ahumada
- 4 manitas de cerdo

/ Preparación

Hervimos la patata y la escurrimos, incorporamos la mantequilla, la sal y la nata, dejamos cocinar 5 minutos y trituramos.

Escaldamos las verduras con agua y las enfriamos automáticamente con hielo para fijar vitaminas y colores.

Cortamos en trocitos del mismo tamaño que la sardina ahumada.

Cocinamos las manitas de cerdo unas 2 horas y 45 minutos hasta que se deshagan, las deshuesamos y hacemos un prensado en la nevera.

Cortamos las manitas y las marcamos a la plancha con ajo y perejil. Emplatamos.