

Manitas de cerdo con hongos

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 kg de Manitas de cerdo cocidas
- 500 gr. de hongos
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Perejil

/ Preparación

Primeramente, calentar las manitas ya cocidas y deshuesarlas, mientras, cocinar los hongos troceados con aceite de oliva, ajos, sal y pimienta. Asimismo, trocear también las manitas deshuesadas.

Reservar una parte de los hongos para preparar una crema con un poco de nata y el resto de los hongos mezclarlos con las manitas en caliente; meter la mezcla en un molde bien prensado y meter en el frigorífico unas horas para enfriar.

Después, sacar del molde y lonchear del tamaño de un dedo aproximadamente.

Finalmente, rebozar con harina y huevo y freír en aceite muy caliente, para emplatarlo, servir con un poco de la crema y un toque de aceite de perejil.