

## Manitas de cerdo guisadas

Ingredientes (para 4 personas):

- 6 manitas de cerdo abiertas
- 2 cebollas
- 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- 200 g de guisantes
- harina
- huevo batido
- ½ l de caldo de carne
- ¾ de l. de vino blanco
- aceite de oliva
- perejil picado
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharita de pimentón dulce
- un trozo de guindilla
- sal

1. Cuece las manitas con la hoja de laurel en olla exprés durante 45 minutos y déjalas escurrir sobre papel de cocina.
2. Sazona, reboza en harina y huevo y fríelas en la sartén las manitas con el aceite muy caliente. Escurre sobre papel de cocina y resévalas.
3. Pica las cebollas y los tomates en trocitos muy pequeños, corta los ajos en láminas y rehoga todo en una sartén con un poco de aceite y el trozo de guindilla durante 8-10 minutos. Añade el pimentón, el caldo de carne y el vino blanco y deja reducir durante 25-30 minutos (10-12 minutos en olla rápida). Transcurrido ese tiempo, retira la guindilla y pasa la salsa por un pasapurés.
4. Calienta la salsa en una cazuela y añade los guisantes y las manitas rebozadas.
5. Espolvorea con perejil picado y servir.

