

## Manitas de cordero con tomate

Ingredientes (para 4 personas):

- 1,5 o 2 kg de manitas deshuesadas (pídelas así en nuestra tienda)
- 1 cebolla
- 2 o 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimiento (al gusto)
- Sal
- Aceite

1. Cocer las manitas con el laurel, el ajo y la cebolla durante 30 minutos en la olla exprés y dejar escurrir.
2. Sofreír la cebolla, los ajos y el pimiento.
3. Añadir el tomate frito e incorporar las manitas. Añadir la sal y dejar cocer unos minutos.

