

Manitas de cerdo rellenas de boletus y jamón ibérico

- 2 manitas de cerdo
- ½ cebolla
- 1 puerro pequeño
- ½ pimiento verde
- 1 ajo picado
- 4 clavos de olor
- las hojas de una cebolleta tierna
- 1 zanahoria pequeña
- 1 hoja de laurel
- 1 c c de comino molido
- 50 gr de jamón ibérico en tacos pequeños
- 100 ml de nata
- 1 huevo
- harina
- panko
- agua
- 5 granos pimienta negra
- sal y aceite.

Partimos las manitas a la mitad a lo largo y las pasamos por el fuego para quitar cualquier resto de pelo que le quede. Se lavan bien y se blanquean poniéndolas al fuego con agua durante unos 15 minutos.

Una vez blanqueadas, se sacan de la olla, se vuelven a lavar y se meten de nuevo en la olla con agua limpia junto con las verduras cortadas, los clavos de olor pinchados en la cebolla, el laurel, comino y pimienta.

Se pone a fuego fuerte y, cuando empiece a hervir, se va espumando las impurezas. Una vez limpia se tapa la olla y se cuecen, (en olla a presión unos 30 minutos y en olla normal 1 hora y media aproximadamente).

Mientras se cuecen las manitas, se corta el jamón y los boletus en tacos. Ponemos un cazo al fuego con aceite y freímos los ajos. Antes de que tomen color le añadimos los tacos de boletus, bajamos el fuego y lo dejamos cocer por espacio de 15 minutos. Pasado este tiempo se le añade la nata y dejamos cocer otros minutos, trituramos, incorporamos los tacos de jamón y dejamos cocer otros cinco minutos más, retiramos del fuego y reservamos.

Una vez cocidas las manitas, se dejan enfriar un poco y luego se deshuesan procurando guardar las parejas. Ya deshuesadas se rellena una de las partes con la farsa de boletus y jamón, se cubre con la otra, se enrolla en film transparente haciendo un rulo, se prensa bien y se mete en la nevera una 2 horas.

Pasado este tiempo, las pasamos por harina, huevo y panko y las freímos. Cortamos un poco los bordes, le damos otro corte transversal a la mitad y emplatamos.

El Guanche nos propone acompañar estas manitas de una salsa de mango y nos parece muy oportuno, ya que el sabor entre dulce y ácido de la fruta, compensa estupendamente la gelatinosidad y grasa de la carne y el jamón.

En su blog podéis además ver la videoreceta, cosa que a muchos nos ayuda enormemente, porque si una imagen vale más que mil palabras, un video vale por 10.000.....

Una receta que nos parece ya muy otoñal, conos boletus, el jamón..... Seguro que más de uno se la apunta. Nosotros lo hemos hecho.

Muchas gracias Guanche, por tu aportación, tu pintxo y la paciencia que has tenido para conseguir seguir todas las normas de las bases. Es de agradecer.