

## **Terrina de manitas de cerdo con chiles jalapeños**

Este platillo nació en La Taberna del León de Valle de Bravo. Atrevida y creativa en la cocina, la chef Mónica Patiño recordaba la máxima: “Echando a perder se aprende”. Originalmente eran unas manitas de cerdo en escabeche; se le ocurrió deshuesarlas y guardarlas. La tarde siguiente, ya con el comensal en la mesa, Mónica pidió al cocinero que las sirviera, pero estaban pegadas. Entonces, tuvo que improvisar, lo que derivó en presentar las manitas en forma de terrina, que a la fecha es uno de los platillos más solicitados.

### **Ingredientes**

Para las manitas de cerdo

10 manitas de cerdo partidas

250 g de cebolla, con clavos encajados

1 cabeza de ajo, partida a la mitad

10 g de pimienta negra

30 g de sal de grano

8 hojas de laurel

Para armar la terrina

1 cda. de vinagre de manzana

2 cdtas. de vinagre de chiles jalapeños en escabeche

Sal de mar, molida, al gusto

Pimienta negra, quebrada, al gusto

Para el escabeche

100 ml de aceite de maíz

50 ml de aceite de oliva del Valle de Guadalupe

60 g de cebolla cambray cortada en aros

1 cda. de pimienta gorda

1 trocito de vara de canela

1 diente de ajo picado

½ taza de agua

½ taza de vinagre blanco

1 cda. de orégano seco triturado

Sal y pimienta, al gusto

4 rajas de chiles en vinagre

4 rodajas de zanahoria en vinagre

Para la guarnición

150 g de jitomate, pelado y sin semillas, en cubos

100 g de aguacate en cubos

2 cdas. de chiles jalapeños en vinagre, picados

1 cda. de cebollín picado

### **Instrucciones**

Para las manitas, colocarlas en una olla con suficiente agua y el resto de los ingredientes. Cocinar a fuego bajo hasta quedar bien cocidas (la carne se debe despegar del hueso con facilidad).

Para armar las terrinas, deshuesar muy bien las manitas aún calientes. Sazonar la carne con sal, pimienta y los vinagres. Revolver muy bien con las manos, como si se estuviera amasando. Colocar la mezcla en un molde para terrina, cubierto con plástico adherente. Refrigerar mínimo 3 horas o durante toda la noche.

Para el escabeche, mezclar el vinagre, las hierbas, especias, ajo, sal y pimienta. Agregar el resto de los ingredientes y por último los aceites.

Para el montaje, desmoldar la terrina y cortar rebanadas de 1.5 cm de grueso. Colocar las rebanadas en un plato y bañar con el escabeche. Decorar con cubos de jitomate y de aguacate. Acompañar con

los chiles jalapeños y esparcir el cebollín picado.