

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Manitas de cerdo

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 16 manitas de cerdo
- 3 hojas de laurel
- Agua
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 1 zanahoria
- 1 tomate mediano
- 1 puñado de guisantes
- 1 pizca de pimienta negra
- Perejil picado
- 125 ml. de tomate frito

Preparación

1. Pica la cebolla, la zanahoria y el tomate en el procesador de alimentos.
2. Introduce las manitas de cerdo en tu Cooking Chef y programa 60 minutos a 120o sin velocidad y añade agua, sal, pimienta y laurel al gusto. Reserva.
3. Fríe la cebolla, la zanahoria y el tomate en tu Cooking Chef programando 120o a velocidad 2 y añadimos una pizca de sal y de perejil picado. Una vez listo, añade los guisantes y deja cocer unos 30 segundos más.
4. Incorporamos las manitas de cerdo y las cubrimos con su agua de cocción. Programa 20 minutos más a 120o y a velocidad 2 y una vez finalizado, puedes servir.