



PIES DE CERDO AL CILANTRO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 6 unidades de pies de cerdo frescos
- 300 g de cebolla
- 2 unidades de clavos de olor
- 1 unidad de cabeza de ajos
- 10 g de cilantro
- 40 g de aceite de oliva
- 10 ml de vinagre
- agua
- sal

LA PREPARACIÓN

- Limpia muy bien los pies, hasta que queden blancos. Introdúcelos en una olla, cubiertos de agua. Añade las cebollas, con los clavos y la sal.
- Deja que se cuezan muy bien. Una vez cocidos y fríos, retira los huesos.
- A continuación, aplasta los ajos y córtalos en láminas finas, junto con el cilantro. Colócalo en el fuego y añade el aceite de oliva. Cuando los ajos estén un poco dorados, introduce la carne.
- Riega con el vinagre, deja hervir e incorpora la harina, disuelta en un poco de agua fría. Añade también el caldo de cocer los pies en cantidad suficiente como para obtener una salsa espesa y verde.
- Rectifica de sal y una vez que esté cocida la harina estará a punto.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 6.4 g	Grasas 27.9 g
Kcal 330	Proteínas 12.6 g

Servir bien caliente.