



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Manitas de Cerdo

Un plato único preparado de manera tradicional

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 60 min
FÁCIL



Manitas de Cerdo

Excelente para tomar como plato principal.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 manitas de cerdo
- 1 hoja de laurel
- 1 puerro
- Vino blanco
- 250 g de Cebolla Troceada Abordo
- Perejil Picado Abordo
- 5 dientes de ajo
- Sal
- Tomate triturado
- Aceite de oliva Abordo
- 1 rama de tomillo

24094

PREPARACIÓN

Poner una cazuela al fuego con el aceite, un par de dientes de ajo, una bolsa de cebolla troceada y el puerro cortado a tiras, dorar. Añadir medio vaso de vino blanco, la hoja de laurel, la rama de tomillo y dejar cocer 2 minutos. Añadir el tomate triturado, las manitas de cerdo cocidas y dejar cocer 15 minutos mas.

Servir con una ensalda valenciana.

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 60 min
FÁCIL