



un paseo por
España



arros en pata
arroz con pata

Ingredientes para 3 personas:

- 1 kilo de manitas de cerdo
 - 1 hoja de laurel
 - 1 diente de ajo
 - 1 cebolla pequeña
- 200 gr de garbanzos cocidos
 - 1 morcilla de cebolla
 - 1 chorizo
 - 300 gr de arroz
- 3 cucharadas de tomate frito
 - unas hebras de azafrán
- 600 ml de caldo de cocer las manitas

Preparación:

La víspera o con unas horas de antelación cocinamos las manitas de cerdo. Para ello, las colocamos lavadas en la olla rápida y cubrimos con abundante agua. Llevamos a ebullición y retiramos las impurezas que salgan a las superficies. Una vez limpia el agua, damos un punto de sal, añadimos una hoja de laurel y cerramos.

Cocinamos a fuego medio-alto durante 45 minutos desde que suban las anillas.

Cuando las manitas estén templadas, colamos el caldo y reservamos. Deshuesamos y sacamos toda la carne, reservamos.

Mantenemos caliente el caldo de las manitas en el fuego.

En una cazuela ancha y baja sofreímos el ajo picado y añadimos la cebolla cortada en *brunoise*, es decir, en daditos pequeños.

A continuación, añadimos la morcilla de cebolla y el chorizo a los que previamente habremos retirado la piel y desmenuzados. Sofreímos 5 minutos.

Incorporamos el arroz y removemos durante 3-4 minutos.

Agregamos las manitas troceadas y los garbanzos cocidos, cocinamos 3-4 minutos.

Añadimos el tomate frito y las hebras de azafrán, mezclamos.

Vertemos el caldo de las manitas, llevamos a ebullición y bajamos a fuego medio-alto, cocinamos durante 18 minutos. Dejamos reposar 5 minutos más y... a disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)

