

Redondo crujiente de pies de cerdo y gambas:

Ingredientes:

- 3 pies de cerdo
- 200g de gambas peladas
- 3 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- Una pizca de pimentón dulce
- Pimienta molida
- 1 vaso de caldo de verduras o ave (o en su defecto agua)
- 1/2 vaso pequeño de vino blanco
- Sal, laurel, tomillo fresco



Preparación:

- Poner los pies de cerdo con el laurel, la pimienta molida y sal a hervir en olla express durante aprox. 30 min.
- Deshuesar y reservar la parte comestible
- Cortar los ajos y dorar en una sartén junto a las gambas, el tomillo y la guindilla. Añadir la carne de los pies de cerdo y cocinar unos 3 min. a fuego medio. Incorporar el pimentón y el vino y dejar evaporar el alcohol
- Regar con el caldo y dejar a fuego medio hasta evaporar. Salpimentar

Àngels cuina

- Poner la masa en un papel film y enrollar presionado, con la finalidad que no queden espacios de aire
- Reposar unas horas en la nevera
- En el momento de servir cortar en rodajas de 2 cm de grosor aprox. y marcar en la sartén que previamente habremos calentado
- Podemos servir junto a brotes de lechugas, salsas, purés...