

## INGREDIENTES

- 800 g de manitas de cerdo cocidas
- 1 Cebolla
- 1 Diente de ajo
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- 1 Cucharada de perejil
- Sal
- 1 Cucharadita de comino
- 4 Patatas
- 200 g de mote cocido (maíz cocido)
- Aceite de oliva
- Cilantro fresco
- 1 Puñadito de kikos
- 1 Lechuga
- 2 Tomates
- 1 Limón



## PREPARACIÓN DE LA RECETA

El día de antes de hacer la receta, trituramos la cebolla, el ajo, los pimientos y el perejil con la sal y el comino.

Untamos las patas de cerdo con esta mezcla y reservamos durante 12 horas.

Pasado el tiempo, introducimos en un recipiente apto para horno, mojamos con un poco de aceite y horneamos a 200° C durante 1 hora.

Mientras, cocemos las patatas con la piel en abundante agua hirviendo con sal durante 20 minutos.

Cuando saquemos las manitas del horno, ponemos por encima un poco de cilantro fresco picado y kikos machacados.

Hacemos una ensalada de lechuga, cebolla y tomate. Aliñamos con aceite y limón.

Servimos las manitas de cerdo y acompañamos con las patatas, el mote y la ensalada.