

PATAS DE PUERCO EN ESCABECHE

Ingredientes para las patas:

- 4 Patas de puerco cortadas en 4 partes cada una
- 1 cebolla entera
- 1 cabeza de ajos
- 1 Cuchara de hojas de laurel
- 1 ramo de tomillo
- 1 ramo de mejorana
- 2 Cucharas de sal
- 1 cucharita de pimienta negra en bola

Ingredientes para el escabeche:

- ½ taza de Aceite de oliva
- 10 hojitas de laurel
- 1 cucharita de tomillo seco
- 1 cucharita de mejorana seca
- 1 cucharita de orégano seco
- 4 Zanahorias peladas y rebanadas
- 3 Chiles Cuaresmeños en rebanadas (opcional)
- 1 Cebolla rebanada
- 2 dientes de ajo rebanados
- 1/2 de taza de Vinagre de manzana
- Sal y pimienta negra molida
- 1 cucharita de consomé de pollo

Preparación:

1. Para cocer las patas se ponen en una olla y se cubren de abundante agua, que sobrepase el nivel de la carne. Se pone a lumbre alta hasta que hierva. Se le retira la espuma del caldo. Se agrega la cebolla, el ajo, el laurel, el tomillo, la mejorana, la sal y la pimienta en bola. Se tapa y se deja hervir hasta que la carne esté muy suave y el hueso se le desprenda fácilmente aproximadamente 3 horas. Se sacan las patas del caldo.

2. Mientras hierve la olla se prepara el escabeche. En un sartén se calienta el aceite y se le añade las hojas de laurel, el tomillo, la mejorana, el orégano, las zanahorias, las rajas de chile en caso de usarlas, la cebolla y los ajos a que se acitronen. Deben de quedar crujientes las verduras. Se le añade el vinagre, se apaga la lumbre. Se sazona con sal y pimienta y si se desea se le agrega también una cucharita de consomé de pollo en polvo. Si se desea mas líquida la vinagreta se le puede agregar un poco del caldo de cocimiento, aproximadamente 1 a 2 tazas.
3. Se acomodan las patas en un platón con la verdura encima. Se sirven a temperatura ambiente acompañadas de tostadas.

Notas:

Si refrigeras este platillo, debes sacarlo con un poco de anticipación antes de comerlo para que las patas no estén muy duras.

Si prefieres puedes usar olla express para el cocimiento aproximadamente 1 ½ horas.