

# Manitas de Cordero con Alubias Chorizo y Morcilla

Manitas de Cordero con Alubias Chorizo y Morcilla, es un guiso más de alubias blancas pero con el toque personal que aportan las manitas de cordero.

## ingredientes

- 1/2 Kg de Manitas de Cordero Lechal
- 1/2 Kg de Alubias Blancas
- 1 Cebolla
- 3 Tomates
- 3 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- 12 rodajas de Chorizo Picante
- 2 Morcillas de Cebolla
- 1 vaso de Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen
- 1 cucharada de Pimentón Dulce
- 1 cucharadita de Comino
- 1 cucharadita de Pimienta negra
- Sal

## elaboración Manitas de Cordero con Alubias chorizo y morcilla

Hoy vamos a usar la olla a presión, no tenemos mucho tiempo y también quedan buenas.

La manitas las habremos comprado ya limpias y cortadas a la mitad, con pasarles un agua será suficiente.

En la olla a presión con un chorro de aceite de oliva virgen y a fuego medio pondremos los ajos, la cebolla y el tomate

pelado, todos en ese orden y cortados en trozos pequeños, esperaremos hasta que se sofrían.

Cuando veamos que están añadimos las manitas, la guindilla, el comino, el pimentón, la pimienta negra y la sal, removemos todo y agregamos el vaso de vino blanco, removemos y esperamos a que se evapore el alcohol.

Ahora echamos las alubias blancas, que habremos tenido en remojo desde el día anterior, las rodajas de chorizo y agua hasta cubrir los ingredientes, sin pasarse para que nos quede una salsa untosa.

Cerramos la olla y una vez que empiece a salir el chorro de vapor bajamos el fuego (a la mitad) y lo tendremos entre 45 y 60 minutos dependiendo de como sean las alubias elegidas.

Pasado ese tiempo, ponemos la olla debajo del grifo de agua fría y esperamos a que baje el pitorro de la presión y podamos abrir la olla sin quemarnos, si tenéis dudas de como se hace es mejor que esperéis a que se enfríe.

Con la olla ya abierta ponemos la morcilla y la cocinamos durante unos 10 minutos a fuego bajo.

Ya tendremos listas nuestras manitas de cordero con alubias chorizo y morcilla.

Guiso contundente pero de delicioso sabor.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.