

Receta de las TXARRIPATAS (patas de cerdo en salsa vizcaína) **que el cocinero *Eder Montero***, académico de número de TXARRIDUNA, donde precisamente ocupa el sillón correspondiente a las “PATAS”, **sirve en el TXIKITO su restaurante de cocina vasca en New York**

Ingredientes (para cuatro personas, o dos con mucha hambre)

4 manos de cerdo - 6 cebollas - 2 botes de pulpa de pimiento choricero

1 cucharada de pasta de tomate - rebanadas de pan - aceite - sal - y ajo.

Preparación

-> Partir en horizontal las manitas, consiguiendo de tres a cuatro redondeles, dependiendo del tamaño de cada mano.

-> Cocer las manos en abundante agua con sal, cebolla y un clavo, hasta que estén tiernas; sacar y dejar reposar.

-> Poner la cebolla a pochar con aceite de oliva y un poco de sal; cuando la cebolla esté tierna pero sin color, añadir la pulpa de cohoricero y la cucharadita de tomate.

-> En una sartén aparte dorar los ajos en aceite, y en ese mismo aceite freír las rebanadas de pan: esto se añade a la cazuela donde se está cocinando la cebolla.

-> Cuando la salsa esté preparada rectificar de sal y añadir un poco de paprika o pimentón picante al gusto; pasarlo todo por un pasapuré o turmix, añadiendo un poco del agua de la cocción de las manitas si hiciera falta aligerar un poco la salsa.

-> Una vez lista la salsa devolverla al hervor y volver a probar de sal y picante; añadir las manitas y cocinar a fuego lento

durante 30 minutos para que la salsa y las manitas se integren.

* Es más sabroso si se degusta el día después de ser cocinado.

El restaurante de cocina vasca **TXIKITO de New York**
está situado en el **240 de la Novena Avenida**
(entre las calles 24 y la 25) y su teléfono es el 📞 **00 1 212**
242 4730