

Cocinero: .....Ignacio Rojo  
 Restaurante: ...La Galería (Quintanadueñas, Burgos)

Tiempo: **2 horas y media**  
 Categoría: .....Carnes

Coste: .....Bajo  
 Dificultad: .....Media

## Ingredientes

**(Para 4 personas)**

### Para las manitas

Manitas de cerdo ..... **4 unidades**  
 2 zanahorias, un puerro, 1 cebolla horcal de Burgos, 2 dientes de ajo, pimentón (2 c.s), tomate frito (200 gr), vino blanco DO Arlanza (50 cl), 3 cayenas, sal (10 gr)

### Para el relleno de las manitas

Boletus edulis de Castilla y León..... **150 gr**  
 Cebolla horcal de Burgos ..... **50 gr**  
 Piñón tostado (20 gr), vino blanco DO Arlanza (20 cl), harina de fuerza (15 gr), sal y pimienta (c.s)

### Para las piedras de hongos

Arroz ..... **100 gr**  
 Hongos salteados ..... **150 gr**  
 Cebolla (250 gr), aceite (20 gr) y polvo de bronce (c.s)

### Otros

Flores de temporada, romero, tomillo, piñones de Pedrajas, hojas de pino

## Elaboración

Limpia las manitas enteras de durezas y chamuscar para que no quede ningún pelo. A continuación, introducir en una olla a presión rápida junto con el resto de ingredientes y cubrir de agua. Cocer unos 50 minutos desde que empiece a silbar la olla. Una vez cocidas, abrir la olla y dejar reposar una hora.

A continuación, para elaborar el relleno empezar salteando la cebolla en *brunoise* en una sartén con un poco de aceite dejando que sude lentamente hasta que esté dorada. Añadir entonces los hongos cortados igualmente, los

piñones ligeramente tostados, un poco de harina para ligar y el vino blanco. Salpimentar y cuando esté dejar reposar hasta que enfríe.

Para elaborar las piedras de hongos, cocer el arroz en abundante agua durante 25 minutos. Por otro lado saltear los hongos con un poco de aceite y añadir el polvo de bronce. Escurrir el arroz y triturar junto al salteado. Estirar la pasta resultante entre dos papeles sulfurizados y secar durante 48 horas. Hacer nachos y freír en aceite de girasol bien caliente. Picar con el cuchillo y envolver en polvo de bronce.

### Para la manita

Sacar la manita de la olla y deshuesar con cuidado. Estirar sobre el papel film y con ayuda de una cuchara rellenar con la farsa de boletus. Envolver en papel film y formar un cilindro que dejaremos enfriar en la cámara.

### Para la salsa

Calentar y ligar con un poco de agua y maicena. rectificar de sal y triturar con la turmix. Pasar por el fino y reservar.

## Montaje del plato

Calentar la manita y dorar en el horno durante 10 minutos a 180°. Marcar un camino con las piedras de hongos. Añadir puntos de salsa concentrada de manita. Colocar la manita en el plato y decorar con algunas flores y aromáticas.

