



# Oreja de cerdo en salsa

TIEMPO DE PREPARACIÓN

**90 minutos**

COMENSALES

**4**

DIFICULTAD

Fácil

## Elaboración

- 1 Lo primero que haremos será descongelar la oreja de cerdo. La colocaremos en un tupper con rejilla inferior dentro del frigorífico. Así no entrará en contacto con el agua de descongelación durante el proceso.
- 2 Una vez que la oreja esté descongelada, la lavaremos bajo el grifo para retirar posibles restos.
- 3 En una olla rápida ponemos la oreja, 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 diente de ajo y 1 hoja de laurel. Cubrimos con agua y tapamos la olla. Cuando hayan subido las dos anillas, le bajamos el fuego al mínimo y dejamos que se cocine durante 20 minutos. Abriremos la olla cuando las anillas se hayan bajado. Reservamos.
- 4 En una cazuela calentamos un chorrito de aceite de oliva. Cuando el aceite esté bien caliente incorporamos la cebolla y el ajo directamente del congelador, sin descongelar. Añadimos también la cayena y sofreímos la verdura hasta que esté blandita.
- 5 Cuando empiece a tomar color apagamos el fuego e incorporamos el pimentón. Removemos para integrarlo y volvemos a encender el fuego.
- 6 Añadimos la harina, la cocinamos 1 o 2 minutos y cubrimos con 250 ml. de agua. Cuando el agua comience a hervir añadimos la oreja que habremos escurrido y troceado y el perejil.
- 7 Cocinamos la oreja en la salsa durante 10 minutos a fuego suave removiendo de vez en cuando.

## Ingredientes

**2 ud de oreja de cerdo**

**100 g de cebolla p cada**

**1 cd ta. de ajo troceado**

**1 cd ta. de perejil troceado**

**1 cdita. de pimentón dulce**

**1 cayena**

**Aceite de oliva virgen extra**

**Sal**

**1 cebolla**

**1 zanahoria**

**1 diente de ajo**

**1 hoja de laurel**