



CASQUERIA, MANITAS DE CERDO

Hoy en día producto llevado al lujo y a la excelencia culinaria por parte de algunos gastrónomos, no solo por la búsqueda de productos económicos con un buen resultado culinario y un buen rendimiento, sino porque representa un reto en su elaboración para cualquier cocinero que se precie.

En general la casquería ha variado su origen según en la zona de la península en la que se haya elaborado, encontrándonos los platos derivados del cerdo por todo el sur, mientras que la ternera ha estado más presente en el norte.

Principalmente consumida y elaborada con los primeros fríos del año, siendo el salvavidas de épocas de pocos recursos económicos fueron ideales para poner a prueba la imaginación de nuestras abuelas a base de ese recetario clásico popular que a todos nos abre el apetito y nos transporta a una alimentación basada en el producto de la tierra, tan de moda ahora con el concepto de kilómetro cero y la cocina echa con amor.

En esta ocasión comenzaremos con el cerdo y con sus manitas, buscando sus maridajes más recurrentes.

Manitas de Cerdo con Jamón Ibérico y tomate casero con Cerveza Sagra Suxinsu

El aspecto principal a tener en cuenta de las manitas es su composición gelatinosa, que a parte en este caso las dejaremos con sus huesecitos correspondientes, para disfrutar de esos placeres más básicos del buen comer, chuparse los dedos para que junto esa textura propia la acidez del tomate más el punto salado del jamón haga de nuestra propuesta algo especial.

Cerveza Toledana de alta fermentación estilo Abadía Triple, rubia de aromas muy florales debido a los lúpulos utilizados y con unos sabores a fruta de verano tipo melocotón y albaricoque que junto a su potencia alcohólica de 9,1% hacen que esa gelatina se limpie con facilidad dejando el paladar listo para siguientes bocados.



Manitas de Cerdo rellenas de sus mollejas con Vino tinto Marita de Carmelo Rodero.

Esta opción con las manitas totalmente deshuesadas y al abrirlas como si de una pequeña manta se tratara las rellenemos con unas mollejas previamente salteadas con cebolla pochada y ajo bien tostado, para después de darles un golpe de horno servir las con todo el relleno bien fundente y sin nada que entorpezca su degustación.

Esta opción de vino tinto joven distribuido por nuestro amigo de Mikel Zeberio de Petra Mora, de uva tempranillo elaborado por la nueva generación de esta emblemática bodega, por lo que Beatriz Rodero nos ofrece este producto vivaz, floral y con la corpulencia suficiente para poder con los matices de nuestras manitas.

No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas

Manitas de cerdo rellenas de foie y boletus

Deshuesadas y rellenas de foie, la suave textura de cada bocado es indescriptible



No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas