

## Patitas de cerdo a la vinagreta

**Fuente:** [gastronomia.infonews.com](http://gastronomia.infonews.com)

### Ingredientes:

Patitas 3 o 4 (cortadas al medio)  
1 morrón grande  
Aceto balsámico a gusto

2 cebollas grandes  
Vinagre de alcohol ½ litro  
Sal

### Preparación:

Una vez cortadas las patitas hay que cocinarlas por un espacio de 45 minutos (o más). Para preparar la vinagreta hay que picar las cebollas, el morrón y agregar sal, vinagre y el aceto. Una vez que las patitas estén cocidas hay que dejarlas enfriar. Luego colocarlas en una fuente y echarles por encima la vinagreta. Dejarlas en la heladera varias horas para que tomen gusto y comerlas con un buen vino tinto.

