

Pinchos de brazos de cerdos

Fuente: www.oiporc.com

Ingredientes:

- 4 ossobucos de cerco de 5cm de alto cada uno.
- 500g de pasta corta (penes, tornillos, corbatín).
- 2 ajíes rojos.
- 1 ají verde.
- 1 gajo de cebolla larga.
- 2 litros de caldo.
- 1 cucharadita de paprika.
- 1 cebolla cabezona finamente picada.
- 1 pizca de comino molido.
- Sal y Pimienta.

Preparación:

Salpimentar la carne y sellarla en un sartén. Incorporar la cebolla picada, la paprika, la pizca de comino, un ají rojo picado finamente, sal y pimienta al gusto (agregar más ají si se quiere más picante). Añadir el caldo y un poco de sal, tapar la olla y dejar cocinar hasta que la carne esté blanda. Si es necesario, agregar más líquido y rectificar sal.

Cocinar la pasta al dente. Servir sobre ella el ossobuco con un poco de salsa y decorar con rodajas finas de cebolla cabezona, ají rojo y ají verde.