Ragoût de albóndigas y manitas de cerdo

Autor: Chef Martin Picard

Fuente: msn recetas

Categoría Plato Principal. Porción / Personas 10

INGREDIENTES **ALBÓNDIGAS**

- 1 kg de carne de cerdo picada
- 1 cebolla mediana cortada en rodajas finas
- 2 dientes de ajo, picados
- 50 g (1/2 taza) de pan molido
- 50 ml (1/4 taza) de crema de leche con 35 % m.g.
- 1 huevo
- Una pizca de canela
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de clavo
- Sal y pimienta recién molida

PREPARACIÓN **ALBÓNDIGAS**

1En un recipiente grande, mezcla todos los ingredientes para las albóndigas y haz bolitas de unos 2 cm de diámetro. Dejar reposar.

INGREDIENTES **RAGOÛT**

- 10 manitas de cerdo
- 5 L de caldo de cerdo
- 20 papas ratte (enteras)
- 20 cebollas cocidas (enteras)
- 250 g (2 1/2 tazas) de harina
- Sal y pimienta molida
- 100 ml (1/2 taza) de manteca
- Salmuera (2 tazas de sal en
- 4.5 L de agua)

PREPARACIÓN **RAGOÛT**

1. Mete las manitas en la salmuera durante 3 horas antes de colocarlas en una cacerola grande con el caldo de cerdo hirviendo. Deja cocer durante 3 horas hasta que la carne salga fácilmente del hueso sin romperse en trozos. Reserva.
2. Reduce el caldo a la mitad para concentrar el sabor. Dejar reposar.
3. No reduzcas el caldo demasiado o quedará muy salado.
4. En una sartén grande, calienta la manteca y añade las albóndigas hasta que se doren. Pásalas a la cacerola con el caldo hirviendo y cocina durante 5 minutos. Retirar y dejar reposar.
5. Añade las cebollas y las papas al caldo y cuécelas hasta que estén tiernas.
6. Retíralas del caldo y reserva.

7. Calentar el horno a 205 °C. Espolvorea con harina una bandeja para hornear y métela en el horno. Mueve la harina cada 5 minutos hasta que se tueste de forma uniforme.
8. Tuesta la harina hasta que adquiera un color marrón oscuro. Dejar reposar

INGREDIENTES **SALSA**

- Harina tostada
- 150 g (1 taza) de mantequilla

PREPARACIÓN **SALSA**

1. Hierve el caldo. Espolvorea la harina tostada y mezcla con una batidora. Cocina a fuego medio durante 10 minutos para espesar la salsa.
2. Vuelve a calentar todos los ingredientes en el sartén. Echa la mantequilla y mezcla todo bien.
3. Sirve el estofado con betabel marinado, pepinillos y tostadas.