

RECETA: PATITAS DE CERDO A LA CHILENA

Fuente: ASPROCER (Asociación gremial de productores de cerdo de Chile)

Ingredientes

8 patitas de cerdo
3 cebollas
2 huevos duros
3 tomates
1 cucharada de ají picante
3 cucharadas de aceite
1 cucharada de vinagre
Sal, pimienta

Preparación

Cueza las patitas en agua con sal 40 min., hasta que estén blandas.
Píquelas en trozos pequeños.
Corte las cebollas tajo-pluma.
Pele los tomates en cuadritos.
Muela los huevos duros.
En una ensaladera mezcle las patitas picadas, la cebolla, los tomates y los huevos duros.
Aliñe bien con aceite, sal, pimienta, limón y ají picante.
En una fuente extendida para la mesa, coloque hojas de lechuga y sobre éstas vacíe la ensalada de patitas.