# Crepinet de pies de cerdo, un gusto para el paladar

Dificultad:
fácil
Tiempo de Cocción
10 minutos
Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

Para 4 personas:

- 8 pies de cerdo
- Mantellina de cerdo
- 200 gramos de boletus edulis (ceps)
- ½ butifarra negra
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de tomate rallado
- Laurel
- Pimienta
- Pimentón de la Vera

## / Preparación

La mantequilla

Desangramos la mantellina en abundante agua fría durante 2 horas hasta que blanquee.

Los pies de cerdo

Hervimos los pies de cerdo durante 2 horas en agua con sal, laurel y pimienta. Una vez hervidos, los deshuesamos en caliente y los reservamos.

## La salsa

Preparamos la salsa utilizando el agua de hervir los pies de cerdo. Para ello, reduciremos el caldo a un tercio y en una cazuela aparte doraremos un poco de ajo. Una vez dorado, añadimos una cucharada de pimentón y tres de tomate rallado. Incorporamos entonces el caldo ya reducido y lo dejamos hervir a fuego lento durante 10 minutos.

## El relleno

Para el relleno, doramos un poco de ajo picado, después añadimos los boletus cortados en dados y la butifarra negra. Lo salteamos todo y reservamos.

## El montaje

Con ayuda de un molde redondo, disponemos en su interior la mantellina sobre la cual colocamos ½ pie de cerdo, después una cucharada de relleno y el otro medio pie encima, con la piel hacia afuera. Cerramos la mantellina y enfriamos en el frigorífico.

## El horneado

Cuando los pies hayan cogido consistencia, los horneamos durante 10 minutos a 200 grados.

## El emplatado

Una vez dorados, los ponemos en un plato hondo y salseamos antes de servir.