

POCHAS DE SANGÜESA CON TOCINO DE PAPADA Y PIPARRAS

José Carlos Mañuz

INGREDIENTS

50 MINUTES 2 SERVINGS

400 gr. de Pochas de Sangüesa
 1 cebolleta
 1 tomate
 1/2 Pimiento Rojo
 1 pimiento verde
 1 puerro
 1 diente de ajo
 1 hoja de laurel
 1 trozo de tocino de papada de cerdo
 1 litro de água
 Aceite de Oliva Virgen Extra
 3-4 piparras en vinagre.

TAGS

#pochasdesangüesacontocinodemapadaypiparras



1

Hoy me han traído 1 kg. de las famosas pochas frescas de Sangüesa, voy a contaros una receta de cómo hacerlas.



2

Primero de todo, hay que desenvainarlas y reservar, las que os sobren se pueden congelar y así tendréis en cualquier época del año.



3

Mirar que buen aspecto, toda una delicia.





4

Preparamos las verduras.



5

Preparamos la "mise en place", cortamos todas las verduras muy pequeñas.



6

Ponemos 3 cucharas de aceite de oliva virgen extra en una cazuela y calentamos, añadimos la cebolla, el pimiento verde,



7

El pimiento rojo,



8

El puerro,



9

Y el ajo,





10

Cuando esté todo bien rehogado, añadimos el tomate.



11

Añadimos las pochas,



12

Y rehogamos todo bien,



13

Cubrimos con agua fría, aproximadamente 1 litro.



14

Añadimos una hoja de laurel, tapamos y dejamos cocer a fuego lento durante 45 minutos.



15

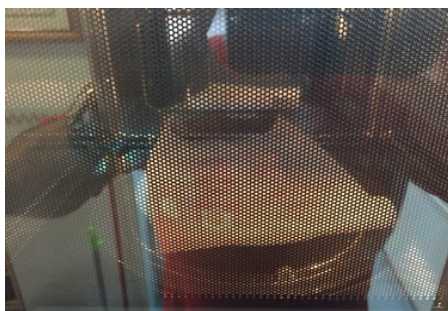
Cortamos unas láminas de tocino de papada de cerdo de aproximadamente 1 cm de grosor y colocamos encima de un papel de horno en un plato.





16

Doblamos el papel de horno y tapamos la papada, ponemos otro plato encima para hacer presión e introducimos durante unos 6 minutos a 700 w en el microondas.



17

Controlar el tiempo ya que no todos los microondas son iguales.



18

Cuando queden 5 minutos para terminar la cocción, le añadimos la sal a gusto, de esta manera evitamos que se pongan duras las pochas.



19

Cortamos las piparras en láminas y la papada en tiras.



20

Servimos con un buen vino y en esta ocasión acompañadas de un pan de cristal que he preparado hoy y que otro día os cuento la receta.



21

Que aproveche, son toda una delicia, por desgracia solo se pueden obtener en los meses de verano y principios de otoño.

