



## Receta de La cocina mediterránea de Carme Ruscaldeda

Página 138



Fotografías: Becky Lawton

### **Pies de cerdo deshuesados y gratinados**

Si utilizas la olla a presión para cocer los pies, te ahorrarás 1 hora y 30 minutos; y si los compras ya cocidos, te ahorrarás unas 2 horas y 30 minutos.

En este segundo supuesto, puedes optar por deshuesarlos (tendrás que calentarlos en el caldo de cocción, que te pueden facilitar en la misma tienda donde los has comprado, o calentarlos en casa en un caldo vegetal) o presentarlos sin deshuesar.

En cualquier caso, incorpora también el puerro picado debajo de cada mitad de pie, salpiméntalo y aliñalo con un hilo de aceite. Caliéntalos en el horno y gratinalos con el queso. El resultado les parecerá riquísimo a los amantes de apurar los huesos, que se habrán empapado de puerro, sal y pimienta, y de la pequeña costra de parmesano.

## INGREDIENTES

### Para 4 personas

- 4 Pies de cerdo  
Una muñeca de:  
perejil, laurel y  
pimienta en grano
- 4 Puerros de tamaño  
medio
- 12 Ajos tiernos muy  
finos
- 40 g De parmesano  
rallado  
Cebollino  
Aceite de oliva  
extra virgen  
Sal y pimienta

## PREPARACIÓN Y COCCIÓN:

1 Pide en la carnicería que te corten los pies de cerdo por la mitad, a lo largo. En casa, límpialos a fondo y pásalos por la llama y, a continuación, cuécelos en una olla, con agua fría. Al primer hervor, espúmalo, sálalo, incorpora la muñeca en la olla y déjalo cocer tapado, a fuego medio, durante unas 2 1/2 horas.

2 Pica los puerros en trozos, sofríelos en una sartén con un poquito de aceite, sal y pimienta durante unos 8 minutos y, después, resérvalo.

3 Retira la primera capa de piel de los ajos tiernos y déjalos lavados y cortados. Pon agua al fuego con sal y, cuando arranque a hervir, ponlos a cocer durante 2 minutos, escúrrelos y resérvalos. Aprovecha el agua de la cocción de los ajos para escaldar 4 tallos de cebollino, con los que atarás 4 rollitos de 3 ajos cada uno.

4 Escurre los pies y extrae los huesos en caliente procurando que no pierdan la forma.

5 Coloca cada medio pie sobre una lámina de film transparente, salpiméntalo un poco y reparte por encima el sofrito de puerro. Con la ayuda del film transparente, cierra cada pie como un rulo y resérvalos en la nevera.

6 Coloca los pies de cerdo, sin el film, en una fuente para horno con el relleno de puerros situado debajo y caliéntalas al horno a 190°C, aliñados con un hilo de aceite, unos 10 minutos. (En el horno, tienes que poner también a calentar los ajos tiernos durante 4 minutos.) Saca los pies del horno, espolvorea por encima el queso rallado y ponlos a gratinar

Receta de **La cocina mediterránea**  
**de Carme Ruscalleda**

