



Tipo de platillo: Plato fuerte

Patitas de puerco capeadas

Porciones: 6

Ingredientes:

12 pzas Patitas de puerco
¼ pza Cebolla
1 pza Ajo

Para el capeado:

2 tzas Harina
3 pzas Clara de huevo, montadas
1 pza Yema de huevo

Para la salsa:

4 pzas Jitomate, cocido
¼ pza Cebolla, cocido
1 pza Ajo, cocido
2 pzas Chile cascabel, asado, desvenado y suavizado
1 cdita Orégano

c/s Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

- **Para las patitas**, en una olla express con suficiente agua colocar patitas, cebolla, ajo y sal. Cocinar durante 15 minutos a partir de que suene la válvula. Retirar y reservar.
- En un bowl colocar claras de huevo, añadir yema de huevo y batir hasta integrar. Pasar patitas por harina, enseguida cubrir con el capeado y freír en un sartén con suficiente aceite caliente hasta obtener un tono dorado. Retirar y escurrir en papel absorbente.
- **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Regresar a calor y rectificar sazón.
- **Para el montaje**, servir patitas, bañar con salsa y, si lo desea, complementar con frijoles y tortillas.