

**CAMINANTES RELLENOS**  
**DE ESPINACAS Y PIÑONES**

**Ingredientes:**

- 4 Manos de cerdo
- 400 gr. Espinacas
- 2 dientes de Ajo
- 2 dl. Aceite de oliva
- 1 cucharada de Cebolla
- 1 cucharada de Pimiento
- 200 gr. Setas
- 1 cucharada de piñones
- Harina
- Huevo
- Sal, pimienta en grano, vino blanco, laurel.
- Miga de pan rallado
- Salsa de almendras (opcional)



**Elaboración:**

Cocer las manos de cerdo partidas por la mitad, con agua, vino, sal, pimienta, cebolla y laurel. Una vez cocidas las manos, las deshuesamos cuando estén templadas, y el hueso que han dejado los huesos lo rellenos con una farsa de lo que queramos. En este caso hemos utilizado una farsa hecha con aceite, ajo, cebolla, pimiento, espinacas y setas, secada con un poco de harina y ligada con un poco de nata, al final unos piñones para enriquecerlas.

Tienen tres terminaciones posibles:

1. una vez frías se rebozan a la romana y se fríen, se sirven con o sin salsa, al gusto del consumidor.
2. Una vez frías se empanan pasándolas por harina, huevo batido, y miga de pan rallado, se fríen y se sirven acompañadas de una salsa de almendras hecha con su propio caldo de cocción, o tal cual con alguna guarnición de ensalada.
3. En bandeja de horno con un fondo de la misma salsa de almendras, colocamos las manos rellenas, napamos con una bechamel, cubrimos de queso rallado y gratinamos.

