

# Garbanzos con Patitas

1 lb de patitas de cerdo  
1 lata de garbanzos  
1 cucharadita de sal  
1 pimiento, picado  
1 cebolla, picada  
2 tomates, picados  
2 onzas de jamón, picado  
4 hojas de cilantro  
2 cucharadas de manteca de achiote  
1 sobre de sazón  
2 tazas de agua  
2 papas, peladas y partidas

1. Parte las patas en pedazos. Hecha las patas de cerdo\*\*\*\* en una olla de presión y cubre con agua. Cueza en la olla de presión por 2 horas para ablandarlas.

2. Hecha el pimiento, cebolla, ajo, jamón, tomates y cilantro en una liquadora y lo mueles bien para hacer el sofrito.

3. En otra olla, calientas la manteca de achiote y sofríes el sofrito y sazón por 1 minuto.

4. Agrega las patitas, garbanzos, papas y agua. Ajusta sazón, tapa y cueza a fuego lento hasta que las papas esten blandas.

## Author Notes

\*\*\*\*Si usas patas saladas, tienes que dejarlas en agua por varias horas para sacarle la sal antes de hecharlos en la olla de presión..