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 sofríto.

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

4. Agrega las patitas, garbanzos, papas y agua. Ajusta sazon, 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..