Carrilleras ibéricas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Taberna Zentola **Recetizador:** Lucía Atienza



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Guisarlo a fuego lento, con mucha paciencia ;)

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Kg de Carrillera de porco ibérico
- 1/2 de Zanahoria
- 1/2 de Cebolla
- 1 Puerro
- Albariño
- Agua
- Sal
- 1/4 de Pimiento verde

Preparación:

Paso 1

Limpiamos las carrilleras quitándole toda la grasa. Marcamos las carrilleras (dorar de lado y lado sin llegar a cocinarlas para sellar los jugos) sobre una sarten o plancha.

Paso 2

En otra sartén sofreímos en el aceite la cebolla, el ajo puerro, la zanhaoria y el pimiento hasta pocharlo. A continuación pasamos las carrilleras a la tartera, y cubrimos la mitad de la altura de la tartera con Alvariño y la otra mitad con agua.

Paso 3

Dejamos cocer a fuego lento sobre una hora, sabremos que las carrilleras están hechas cuando podamos atravesarlas con un palillo sin esfuerzo. Entonces retiramos las carrilleras y las pasaremos la salsa por la

licuadora. Por último la colaremos y la serviremos sobre un fondo de patatas fritas. Buen provecho!