

**Creador:** Taberna Zentola **Recetizador:** Araceli Martine



**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 sartén o plancha.

#### Paso 2

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