

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

# CARRILLERAS DE CERDO



### Descripción:

Es increíble ver lo que da de sí una carne tan barata, considerada prácticamente un despojo (el precio de venta de las carrilleras de cerdo está más o menos entre 8,50 y 9,95 € el kilo, en Madrid). Bien hechas, son tiernísimas, melosas, succulentas, y si se hacen con un buen fondo de carne, la salsa resultante tiene un sabor potente que va a encantar a todo el mundo. Servidas con un buen puré de patatas, es un plato que puedes perfectamente poner ante unos invitados, y también cuando tienes muchos comensales, pues las haces de un tirón y luego simplemente hay que recalentarlas en su propia salsa. Acompáñalas de un buen Matarromera, y luego me cuentas.

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Usa fondo de carne casero. La diferencia es abismal!

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 carrilleras de cerdo
  - 1 l. de de fondo de carne
  - 2 cebollas medianas
  - el mismo peso de las cebollas de en zanahorias
  - 1/2 de cabeza de ajos
  - 50 ml de de coñac
  - 1 rama de romero
  - 1 rama de tomillo
  - 1 rama de salvia (opcional)
  - aceite de oliva
  - sal y pimienta negra
- 

## Preparación:

### Paso 1

Asegurarnos de que las carrilleras están bien limpias, esto es, que no tienen telillas blancas, grasa, ni tendones, ya que hay que retirarlo todo. Pregunta a tu carnicero si lo puede hacer él, porque en casa, si no tienes experiencia, es un poco trabajoso al principio.. Picar la cebolla y la zanahoria en mirepoix, no es necesario que sea muy fino. Poner un chorro de aceite en una cazuela, salpimentar las carrilleras, y sellarlas bien por todas partes, para que no pierdan sus jugos durante la cocción y se queden demasiado pequeñas. Se trata de sellar, no de cocinar la carne, por lo que el aceite debe estar caliente y debes oír cómo chisporrotea la carne. Verás cómo se va formando un poco de “socarrat” en la cazuela. No te preocupes, eso dará un sabor delicioso a la salsa más tarde, cuando añadas el fondo de carne, pero sí es importante que ese socarrat no se queme, no se ponga negro, porque dará un sabor amargo y se echará a perder el guiso. Por tanto, que el aceite esté caliente, pero hay que vigilar que no lo quememos. Si vemos que se nos empieza a quemar, es mejor terminar de sellar las carrilleras en una sartén antiadherente, y luego colar todo el aceitillo sobrante en la cazuela principal. Una vez doradas las carrilleras, las reservamos en una fuente, y en la cazuela que hemos usado, y con el mismo aceite, rehogamos la cebolla y la zanahoria a media temperatura. Cuando las tengamos pochadas, unos 15 o 20 minutos más tarde, añadimos el coñac, removemos, y dejamos que se evapore el alcohol unos tres o cuatro minutos. Para finalizar, echamos los dientes de ajo un poco aplastados, y las hierbas aromáticas, a ser posible atadas con un hilo para que sea más fácil retirarlas luego. Rehogamos un par de minutos, añadimos las carrilleras, y el litro de fondo de carne. Sazonamos un poco (dejándolo un poco soso, porque la salsa reducirá y por tanto se concentrará el sabor de sal), y esperamos a que hierva. En ese momento metemos la cazuela en el horno, precalentado a 160° C, durante dos horas y media, con calor arriba y abajo y sin ventilador. Si usas ventilador, pon el horno a 150°. Al cabo de ese tiempo destapamos la cazuela y tocamos una carrillera. Si vemos que está blandita y que con la presión se empieza a deshacer, es que ya están listas. Si estás haciendo las carrilleras para comerlas al día siguiente, déjalas enfriar tal cual y mételas en la nevera o sácalas al exterior si es invierno. Al día siguiente podrás retirar muy fácilmente la grasa que haya subido a la superficie. Si las vas a comer en ese momento, saca las carrilleras con cuidado ayudándote de una espumadera y déjalas en un bol, retirando con una cuchara la grasa que haya podido subir. Cuela bien el caldo, échalo en el bol de las carrilleras, pero pon una parte a reducir en un cazo, hasta que haya espesado un poco y tome una consistencia aterciopelada. Prueba la salsa de sal, rectifica si es necesario, y ya puedes servir el plato: Coloca las carrilleras en un plato, báñalas con la salsa, y decora con un poco de romero. A mí me gusta acompañarlas de un buen puré de patatas, aunque hay muchos que prefieren unas buenas patatas fritas. De cualquier forma, están impresionantes... Importante: El fondo de carne en esta receta es fundamental. Te aconsejo encarecidamente que te tomes la molestia de hacer uno casero, y que luego congeles lo que no necesites para poder usarlo más adelante. Lleva su tiempo hacerlo, pero transforma totalmente un plato. Aquí no valen ni los cubitos de carne ni los tetrabriks de caldo. Si quieres realmente disfrutar de un sabor excepcional, es lo que hay...

