

## carrilleras de cerdo al vino blanco



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

se salan las carrilleras y se doran en la sartén en ese mismo aceite se pocha la cebolla en trozos medianos cuando estén se echan el al ollu esprex (magefesa la de siempre) y se echa el machado de ajo y perejil y se cubre con el vino y se deja 1 hora a fuego lento cuando empiece a silbar. Cuando termine sacar las carrilleras y pasar la salsa en la batidora para que la cebolla no se encuentre después volver a meter las carrilleras en la olla y dar un hervor

### Ingredientes para 4 personas :

- 1kg carrilleras de cerdo
- 3 cebollas grandes, picadas
- ajo y perejil
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- 500mg de vino blanco
- patatas

### Preparación:

#### Paso 1

acompañar con patatas fritas ESTAN BUENISIMAS