Carrilleras de Cerdo en Salsa

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

Creador: ÁlvaroRecetas

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Hoy vamos a preparar una deliciosa carne, que es muy gelatinosa y quedan muy jugosas. Provienen de la parte de la cara ya sea de Cerdo o Ternera. Nos aportan vitamina B, proteínas y son ricas en colágenos. Son beneficiosas para la piel y para los músculos, se suelen elaborar guisadas o estofadas. Yo las suelo hacer en la olla y el tiempo de cocción son aproximadamente 50min. A los fogones.....A cocinar.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 zanahorias de 1kg de carrilleras de Cerdo 1 puerro
- 3 dientes de ajo de 1 cebolla 1 pimiento verde
- Aceite de oliva de Harina sal
- romero de - Pimienta negra molida tomillo
- 1 litro de caldo de pollo de 2 Hojas de laurel vino tinto

Preparación:

Paso 1

En primer lugar vamos a limpiar bien las carrilleras, una vez limpias las rebozamos en harina. En la Olla, añadimos el aceite de oliva y las marcaremos hasta que estén doradas y selladas. Cuando tengamos todas selladas las reservamos. Ahora vamos a preparar las verduras, limpiándolas bien y troceandolas. Las agregamos a la olla, y las dejamos que se pochen lentamente añadiendo la sal. Aproximadamente unos 10 minutos.

Paso 2

Estando pochada la verdura, incorporamos las carrilleras a la Olla, y echamos un chorro de vino tinto, lo rehogamos hasta que se evapore el alcohol. Una vez reducido el alcohol, añadimos las hojas de laurel, el tomillo y el romero. Y mezclamos. Echamos el caldo de pollo, hasta que las cubra, más o menos hasta la mitad.

Agregamos la pimienta negra en grano o molida. Y cerramos la Olla, en posición 2 durante 50 minutos. Transcurrido el tiempo, destapamos y pinchamos si están cocidas y tiernas. Si no es así, programamos más tiempo.

Paso 3

Si la salsa quedó algo líquida, la ponemos a fuego para que reduzca. Sacamos la carrilleras de la Olla, y las ponemos en una fuente. Batimos la salsa con la batidora, y la volcamos por encima de las carrilleras. Tiene que quedar una salsa brillante, y espesa. Y el plato estaría listo para servir y comer. Podéis acompañar con patatas fritas. A comer se ha dicho.

Paso 4

https://cocinndoconamorconalvaro.wordpress.com/