

# CARRILLERAS GUISADAS A LA CANELA CON FRUTOS SECOS



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

**Creador:** Alegna

## ✖ Descripción:

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 4 personas :

- - 4 carrilleras de cerdo
- - 1 cebolla
- - 1 puerro
- - 1 zanahoria
- - 100 ml de Pedro Ximenez
- - 60 g de piñones tostados
- - 60 gr de pasas
- - 60 gr de dátiles
- - 60 gr de nueces
- - 60 gr de orejones
- - 1 cucharada de canela en polvo
- - 1 pizca de cardamomo
- - 1 pizca de pimienta negra
- - 200 ml de caldo de carne
- - Ralladura de una naranja
- - Ralladura de un limón
- - Aceite y sal

## Preparación:

### Paso 1

En un cazo poner las carrilleras y cubrir con agua fría con sal. Poner al fuego y dejar cocer unos 5 minutos. Sacar las carrilleras del agua, pasar por agua fría y retirar con ayuda de un cuchillo la piel que las rodea, secar bien. Dorar las carrilleras a fuego fuerte con un poco de aceite, reservar. Picar muy pequeña la cebolla, el puerro y la zanahoria y rehogar en el aceite de dorar las carrilleras, añadir un poco de sal. Cuando las verduras estén bastante doradas añadir la carne. Desglasar con el vino y dejar reducir a la mitad. Añadir la mitad de los frutos secos. Agregar las especias, el caldo de carne y una pizca de sal.

### Paso 2

Dejar cocer hasta que la carne de las carrilleras se deshaga en hebras, unas 2-3 horas a fuego lento, o una hora en olla expres. Retirar la carne y laminar, reservar cubierta con papel de aluminio. Triturar la salsa y añadir el resto de los frutos secos y la ralladura de los cítricos. Calentar la salsa al fuego y verter sobre la carne.