



Carrillera ibérica en salsa



Dificultad:



Ingredientes:

Para 2 personas:

4 carrilleras de cerdo ibérico

1 cebolla

2 dientes de ajo

1 pimiento rojo

2 zanahorias

2 puerros

1/2 litro de vino tinto

sal

pimienta

harina

aceite de oliva virgen extra

PASO 1

Limpiamos las carrilleras quitándoles el hueso y los trocitos de nervio o telillas que puedan llevar



PASO 2

Limpiamos y troceamos la verdura



PASO 3

Salpimentamos y enharinamos las carrilleras sell ndolas en una sartén con un poco de aceite. Una vez hecho esto las reservamos.





PASO 4

Rehogamos las verduras con un poco de aceite de oliva en el fondo de la olla.

Cuando las verduras están bien pochadas añadimos el vino y lo dejamos cocer un poco mas para reducirlo.



PASO 5

Añadimos a la olla las carrilleras y las cubrimos con agua, dejándolas cocer unas 2 horas, hasta que veamos que están tiernas. La cocción se hará a fuego lento, comprobando el punto de sal.

Si las hacemos en olla a presión, el tiempo de cocción será de 15 a 20 minutos, prolongando la cocción con la tapa abierta unos 10 minutos mas.



PASO 6

Finalmente trituramos las verduras obteniendo una salsa espesa para acompañar a la carrillera.

La emplatamos y a disfrutar de una buena comida que si la acompañamos de unas patatas fritas y un poco de vino tinto será perfecto.

