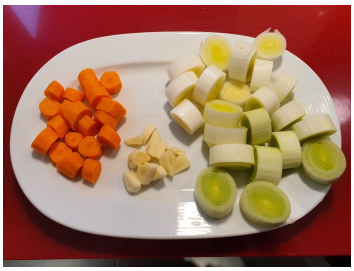
Carrillera ibÃ©rica en salsa

Dificultad:

Ingredientes:
Para 2 personas:
4 carrilleras de cerdo ibÃ©rico
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 quitÃ¡ndoles 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 sellÃ¡ndolas en una sartÃ©n 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 estÃ©n bien pochadas aÃ±adimos el vino y lo dejamos cocer un poco mas para reducirlo.

PASO 5

AÃ±adimos a la olla las carrilleras y las cubrimos con agua, dejÃ¡ndolas cocer unas 2 horas, hasta que veamos que estÃ¡n tiernas. La cociÃ³n se harÃ¡ a fuego lento, comprobando el punto de sal.
Si las hacemos en olla a presiÃ³n, el tiempo de cocciÃ³n serÃ¡ de 15 a 20 minutos, prolongando la cocciÃ³n con la tapa abierta unos 10 minutos mas.

PASO 6

Finalmente trituramos las verduras obteniendo una salsa espesa para acompaÃ±ar a la carrillera.
La emplatamos y a disfrutar de una buena comida que si la acompaÃ±amos de unas patatas fritas y un poco de vino tinto serÃ¡ perfecto.