



Carrilleras de Cerdo al vino tinto

Ingredientes para 4 personas:

- 8 carrilleras de cerdo.
- 2 cebollas.
- 2 zanahorias.
- 1 puerro.
- 3 dientes de ajo.
- 1 vaso de vino tinto.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 vaso de agua.
- 1 rama de romero fresco.

Preparación:

- Si las carrilleras tienen algo de grasa, quítala con ayuda de un cuchillo afilado.
- Pica la cebolla, la zanahoria, el puerro y el ajo.
- Pon a calentar un poco de aceite de oliva en la olla y pochá las verduras.
- Salpimienta las carrilleras de cerdo, enharínalas y fríelas en una sartén con un poquito de aceite de oliva.
- Cuando la carne esté dorada y las verduras pochadas, añade las carrilleras a la olla.
- Riega estos ingredientes con el vino tinto y con un vaso de agua.
- Agrega la rama de romero a la olla, tápala y cuece la carne durante 20 minutos, contando a partir del momento en que empiece a salir vapor. Nosotros hemos preparado este plato en la olla exprés, si lo haces sin olla debes cocer la carne a fuego medio hasta que esté blandita.
- Pasado ese tiempo, abre la olla, saca las carrilleras, tritura la salsa con la batidora y déjala reducir a fuego medio durante 5 minutos.
- Puedes filetear las carrilleras o servir las enteras, al ser de cerdo no son piezas demasiado grandes y se pueden servir enteras sin problemas. Cúbrelas con la salsa y disfruta de este delicioso guiso.
- Acompaña las carrilleras de cerdo con patatas fritas –para los pequeños de la casa- y setas de temporada salteadas.