Carrillada a la cordobesa

Nombre de la receta

Carrillada a la cordobesa

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Gluten

Sulfito

Descripción

Carrillada en salsa con vino Montilla Moriles

Lugar originario de la receta

Córdoba

Ingredientes

- 750 gramos de carrillada de cerdo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria grande

- 4 dientes de ajo
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 100 gramos de harina
- 1 tomate rojo pequeño
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- 150 mililitro de vino Montilla Moriles
- 1 clavo de olor

Pasos

1 En primer lugar salpimentamos nuestras carrilleras una vez limpias de telillas. Las enharinamos ligeramente. En una sartén ponemos 3 cucharadas de aceite y cuando esté caliente las doramos por ambos lados. Sacamos y reservamos.

2 En la olla rápida donde las vayamos a cocinar ponemos otras 2 cucharadas de aceite y pochamos la cebolla, los ajos y la zanahoria cortados a cuadraditos salando ligeramente.

3 Cuando la cebolla esté pochada, añadimos el tomate cortado igualmente a daditos y sofreímos durante unos 3 minutos más.

4 Añadimos ahora las carrilleras, el pimentón, la hoja de laurel y un clavo de olor.

5 Ahora ponemos el vino y esperamos un par de minutos a que evapore un poco el alcohol.

6 Añadimos agua hasta cubrir. Cerramos la olla y cocemos durante unos 25 minutos a partir de que empiece a silbar.

7 Cuando abrimos la olla sacamos las carrilleras y la hoja de laurel y batimos en un vaso de batidora la salsa. Volvemos a introducir las carrilleras y ponemos al fuego para que tomen temperatura y ya las tenemos listas para comer. En este ocasión las hemos acompañado con un sencillo puré de patata.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares