

Carrillera al vino tinto



Nombre de la receta

Carrillera al vino tinto

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Carrillera de cerdo en salsa de vino tinto

Lugar originario de la receta

Andalucía

Ingredientes

- 1.5 Kilos de carrillera de cerdo
- 2 cebollas
- 5 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo

- 2 zanahorias
- 250 centilitros de vino tinto
- 2 hoja de laurel
- al gusto de sal
- al gusto de tomillo
- al gusto de romero
- al gusto de pimienta negra molida
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar pasamos a salpimentar las carrilleras. En una sartén ponemos el aceite y las sellamos por todos lados.



2 Las vamos sacando y reservamos.



3 En la olla rápida donde las vayamos a cocinar, ponemos el aceite de haber sellado las carrilleras y ponemos toda la verdura cortada en trozos. No tienen que ser muy pequeños pues al final trituraremos la verdura.



4 Un vez está la cebolla pochada, ponemos en la olla las carrilleras.



5 Añadimos el vino, espolvoreamos tomillo y romero al gusto y cubrimos las carrilleras de agua. Ponemos la olla a hervir y las coceremos durante unos 25 minutos a partir de que empiece a silbar la olla.



6 Cuando podamos abrir la olla, sacamos con cuidado las carrilleras a un recipiente. Extraemos las horas de laurel y pasamos a batir la salsa de verduras.



7 Ahora volvemos a poner las carrilleras dentro de la salsa y las dejamos al fuego durante unos 10 minutos. Ya tenemos listas nuestras carrilleras para disfrutar.

Observaciones o consejos

Si la salsa queda demasiado clara, añadimos una cucharadita de harina de maíz disuelta en agua. A la hora de sellar las carrilleras podemos enharinarlas. Yo personalmente no lo hago para que no se traben mientras se cuecen en la olla rápida.

Autor

Matilde Linares