Codillo en salsa

Nombre de la receta

Codillo en salsa

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

3

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Codillo de cerdo con salsa de verduras en la olla exprés

Ingredientes

- 3 codillos de cerdo
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 pimiento verde
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 hojas de laurel

- 1 mililitro de 75
- 1 vaso de vino
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 100 mililitro de aceite oliva

Pasos

1 Los codillos los podemos comprar con la piel que los recubre o sin ella. En este caso vienen sin ella. Lo primero que haremos será salpimentarlo a nuestro gusto.

2 En un recipiente de base ancha ponemos el aceite y sellamos los codillos salpimentados por todos los lados.

3 Una vez sellados los ponemos en la olla exprés. En la misma cazuela que los hemos dorado ponemos toda la verdura que hemos picado previamente y añadimos además 2 hojas de laurel. Salamos al gusto. Si se desea, se puede echar un poco de hierbas aromáticas, en especial tomillo o romero secos.

4 Lo pochamos todo a fuego medio hasta que queden a nuestro gusto. Una vez pochados, añadimos la cucharadita de pimentón dulce y removemos un segundo.

5 Añadimos el sofrito a los codillos que teníamos en la olla exprés y ponemos la copa de brandi. Esperamos a que evapore el alcohol y a continuación añadimos el vino esperando unos minutos a que también se evapore su alcohol. Por último cubrimos de agua y ponemos a cocer durante 1 hora. Si usamos olla rápida, la mitad del tiempo.

6 Una vez transcurrido el tiempo, abrimos la olla y sacamos nuestros codillos a una fuente y trituramos todo el contenido de la olla con la batidora.

7 Por último volvemos a añadir los codillos y lo ponemos al fuego hasta que la salsa coja la consistencia deseada. Habremos probado el punto de sal. Si se desea, se le echa menos sal y se le añade una pastilla de sabor. Ya tenemos preparado nuestro plato especial para un día de fiesta.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares