

CARRILLADA AL VINO



Ingredientes:

172 kg. de carrillada de ibérico
2 puerros (sólo la parte blanca)
1/cebolla grande o una pequeña
1 zanahoria tamaño mediano
1 litro de vino blanco
1 litro de caldo de carne
sal, pimienta, tomillo y romero al gusto
2 hojas de laurel.
Patatas chips para acompañar (opcional)

Preparación:

1. Se lavan las carrilladas y tras salpimentarlas se rebozan ligeramente en harina; se fríen y se reservan.
2. En la misma olla se hace un sofrito con las verduras y tras ello se echan las carrilladas previamente reservadas.
3. Se echa el caldo de carne y se salpimenta al gusto dando unas vueltas al guiso.
4. Se añade el vaso de vino hasta que se evapora el alcohol. Se le agrega el tomillo, el romero y el laurel y si es necesario se rectifica de pimienta y sal.
5. Cuando empiece a hervir se cierra la olla y se deja al 7 (vitrocerámica) hasta que empiece a salir el vapor.

CARRILLADA AL VINO

6. Cuando empiece a salir el vapor se reduce a 6 durante 25 minutos.

7. Abrir la olla tras sacar el vapor y dejar 10 minutos más sólo si la carne no ha quedado suficientemente blanda.

LISTO.