

Carrilleras al vino tinto con paraguayos

Carrilleras al vino tinto con paraguayos, podrían ser de cualquier animal, ternera, cordero, cerdo, hoy las haremos de ibérico.

ingredientes

- 4 Carrilleras de Cerdo Ibérico
- 1 Cebolla
- 2 Pimientos Verdes de Arnoia (tipo italiano)
- 2 Paraguayos
- 2 Patatas
- 1/2 botella de Vino Tinto
- 1/2 copa de Brandy
- 6 cucharadas de Aceite de oliva virgen
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Carrilleras al vino tinto con paraguayos

Lo primero será, ya con las carrilleras limpias, salpimentarlas.

En una olla pondremos el aceite de oliva virgen y cuando este caliente, marcaremos nuestras carrilleras, las dejaremos hasta que comiencen a dorarse por ambas caras, las sacamos y las reservamos.

Continuamos cortando en trozos pequeños la cebolla, los pimiento verdes y los paraguayos, introducimos en la olla primero la cebolla y el pimiento esperamos a que comiencen a dorarse, entonces incorporamos los trozos de paraguayos,

removemos para que se desglase el fondo de la olla de los restos de la carne.

Ahora devolvemos a la olla las carrillera y ponemos la media copa de brandy, removemos todo y esperamos a que se evapore el alcohol.

Es entonces cuando echamos el vino tinto y en el momento que empiece a hervir, bajamos el fuego y dejamos que se hagan durante unas 2 horas.

Mientras pelamos las patatas y las pasamos por un rallador grueso y les ponemos un poco de sal (también se les puede añadir hiervas aromáticas al gusto de cada uno).

En una sartén con un chorrito de aceite, cuando este caliente ponemos un puñadito de las patatas rallada, con una espumadera las presionemos y nos quedará una capa fina y mas o menos la forma de la sartén, freímos por los dos lados. Esta será la base de nuestras carrilleras.

Cuando estimemos que nuestras carrilleras estén hechas, las sacamos, las ponemos sobre la tortita de patata y sobre esta echamos la salsa de la olla que previamente habremos triturado.

Ya tendremos nuestras carrilleras al vino tinto con paraguayos.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.