

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto, la carrillera es como su nombre indica una pieza del carrillo del cerdo, vaca o cordero, gelatinosa y que nos da unos guisos excelentes.

ingredientes

- 1 kg de Carrilleras de cerdo ibérico
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 1 Pimiento Rojo
- 4 dientes de Ajo
- 5 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- 1/2 Vaso de Brandy
- 1 Vaso de Vino Tinto
- 1 Vaso de [Fondo Oscuro](#)
- 3 cucharadas de Harina
- 25 gr de Mantequilla
- Ñoras en escamas
- Pimienta
- Sal

elaboración Carrilleras de cerdo Ibérico al vino tinto

Lo primero será salpimentar por ambos lados las carrilleras, después pondremos 2 o 3 cucharadas de harina en una bolsa e introduciremos las carrilleras, cerramos la bolsa agitamos para que se reparta por igual la harina y ya tendremos rebozadas las carrilleras.

En una olla pondremos el aceite y una vez caliente sellaremos nuestras carrilleras por ambos lados, las reservamos.

Vamos con el sofrito, cogemos todos los vegetales y los picamos en trozos muy pequeños, lo mejor es ayudarse con una picadora, hay quién al final de la preparación tritura todas las verduras con una batidora, en este caso no sería necesario picarlas tan finas.

Las ponemos todas en el mismo aceite donde sellamos las carrilleras y a fuego bajo las sofreímos.

Cuando estén pondremos las escamas de ñoras e introduciremos de nuevo las carrilleras, ponemos el brandy, removemos y esperamos que se evapore el alcohol, rectificamos la sal si fuese necesario y ponemos el vino, en este caso hemos elegido un tinto potente de Toro y tras unos minutos añadimos el fondo oscuro.

Removemos todo el conjunto, es importante que cuando removamos separemos la capa de grasa que se forma en el fondo, le dará más sabor (desglasar).

Ya con todo en nuestra olla y a fuego lento esperaremos que se reduzca el caldo y que se ablande la carne, entre 2 horas y 2,5 horas.

Cuando ya este y para que la salsa quede brillante, le podemos añadir unos dados de mantequilla, sabremos que esta porque si le damos con un tenedor la carne se partirá en trozos sin apenas esfuerzo.

Ya tendremos nuestras carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto, esta misma receta también la podéis hacer con carrilleras de ternera.

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.