



Carrillada de cerdo al vino tinto: Una apuesta segura para ocasiones especiales

Ingredientes (para 4 personas):

750 g de carrillada de cerdo

3 dientes de ajo

1 cebolla

1 puerro

1 zanahoria

500 ml de caldo de carne

250 ml de vino tinto

60 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra (4 cucharadas)

Sal y pimienta negra molida al gusto

Nuestra receta:

1. Limpia bien las carrilladas de cerdo, para posteriormente secarlas y salpimentarlas al gusto.
2. Corta en trozos pequeños las hortalizas y pica los ajos.
3. Calienta el Aceite de Oliva en una cazuela, sellando las carrilladas cuando alcance una temperatura adecuada.
4. Retira las carrilladas, con su jugo, y pocha las hortalizas en el mismo recipiente.
5. Incorpora nuevamente las carrilladas y su jugo en la cazuela.
6. Vierte el vino tinto y deja cocer el contenido a fuego medio durante 8 a 10 minutos.
7. Añade el caldo de carne y cuece todos los ingredientes durante 90 minutos.
8. Retira nuevamente las carrilladas, tritura la salsa y reincorpora la carne para calentarla unos instantes antes de su emplatado.