

Carrilladas de Cerdo al Vino

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Caldo de carne: 500 ML

Vino Tinto: 100 ML.

Sal: Cantidad necesaria

Zanahorias: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Carrilladas de cerdo: 8 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Salpimentar las carrilladas
 - En una olla con aceite a fuego fuerte, sellar la carne
 - Una vez dorada, retirar y reservar.
 - Cortar en trozos la *cebolla*, el *puerro* y las zanahorias
 - Pochar en el mismo aceite de las carrilladas.
 - Una vez que las verduras se ablanden y estén bien pochadas, incorporar las carrilladas.
 - Rehogar la carne junto con las verduras y luego verter el vino tinto
 - Dejar cocer 5 minutos aproximadamente, hasta que el alcohol se haya evaporado.
 - A continuación, añadir el caldo
 - Cocer durante una hora con la olla tapada y a fuego lento.
 - Retirar del fuego y servir.
-
- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color verde* para asegurarte de que estén frescas
 - Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
 - Las zanahorias gruesas son más duras y son más difícil de cocinar.
 - Prepara [caldo de carne](#) casero
 - Siempre es más sabroso y saludable.
 - Si el caldo no te alcanza para cubrir las carrilladas, puedes compensar echando un poquito de agua.