

Carrilladas de Cerdo al Vino

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad Cebolla: 1 Unidad

Caldo de carne: 500 Ml Carrilladas de cerdo: 8 Unidades Vino Tinto: 100 Ml. Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria Laurel: 1 Hoja

Zanahorias: 3 Unidades **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.