

Carrilleras de cerdo con crema de arvejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Sal: A gusto
Carrileras: 400 g
Vino Tinto: 1/2 Taza

Crema de arvejas

Crema de leche: 1 cda.
Sal: A gusto
Blanco de puerro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria
Papa: 1 Unidad
Arvejas: 3/4 Taza

Crocante de jamón

Jamón crudo: 2 Fetas

Preparación de la Receta

- Limpie las carrilleras y selle en una sartén con aceite de oliva caliente. Reserve.
- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y el *puerro*, previamente pelados y lavados, en cubos.

Crema de arvejas

- Corte el *puerro* en cruz, lave y pique.
- Pele la *papa*, corte en cuartos y luego en laminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el *puerro* junto con la *papa*, 8 minutos aproximadamente, condimentados con sal, Agregue el agua a nivel junto con la

crema.

- Una vez la *papa* esté tierna vierta en la procesadora, agregue las arvejas previamente blanqueadas y procese.
- Incorpore agua de ser necesario.
- Lleve nuevamente al fuego para calentar.

Crocante de jamón

- Coloque sobre una sartén, el *jamón* extendido sin grasa, lleve a fuego mínimo y deje deshidratar a medida que va dando vuelta.
- Coloque en un mortero y machaque, sin llegar a polvo.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla*, la *zanahoria* y el *puerro* de 10 a 15 minutos, condimentados con sal.
- Agregue la carrillera reservada junto con el vino y el *tomillo*, deje evaporar el alcohol.
- Agregue el caldo hasta cubrir y cocine 2 a 3 horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato hondo las carrilleras junto con la *crema* de arvejas. Espolvoree con el crocante de *jamón* y un hilo de *crema*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carrilleras-de-cerdo-con-crema-de-arvejas>