



Consejo del chef

Servir acompañado de una copa de vino tinto reserva.

Raciones para 1

4 Carrilleras de cerdo
4 Dientes de ajo
1 Cebolla
2 Zanahorias
Romero
300 ml Vino tinto de mesa
250 ml Agua
2 Cucharadas harina fina de maíz
3 Dados de mantequilla
Sal y pimienta
Harina
500 gr Patatas pequeñas para el puré
50 gr Mantequilla para el puré
150 ml Leche entera para el puré
Cebollino
Vino tinto Reserva

- 1 Para las carrilleras, salpimentar, enharinar y dorar en una olla con abundante aceite de oliva. Reservar.
- 2 En esa misma olla, rehogar los ajos, la cebolla y zanahoria picadas, después añadir el romero, las carrilleras y bañar con el vino tinto. Añadir agua hasta cubrir completamente, tapar y dejar cocinar a fuego lento durante 1 hora y media aproximadamente.
- 3 Una vez pasado el tiempo, verificar que la carne esté tierna, retirar y reservar.
- 4 Retirar las verduras del caldo y dejar reducir el mismo a la mitad. Espesar con la harina fina de maíz diluida en agua y después añadir la mantequilla para obtener una salsa tersa y brillante. Rectificar de sal y juntar de nuevo con las carrilleras. Cocinar 2 minutos más para impregnarlas bien.
- 5 Para el puré de patata, cocer las patatas enteras en agua con sal durante 30 minutos. Una vez cocidas, enfriar ligeramente, pelar y triturar con un prensa-patatas. Añadir la mantequilla cortada en dados, la leche entera y mezclar hasta obtener una crema homogénea.
- 6 Emplatar el puré de patata en la base de un plato y sobre él una carrillera. Bañar con un poco más de salsa y decorar con cebollino picado y una hoja de romero.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/carilleras-vino-tinto/>

