



## 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/>

