Carrilleras con vino tinto Reserva



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/