



Carrilleras

Ingredientes 2-4 personas

500g de Carrilleras de cerdo
2 Zanahorias
1 Puerro
1 Cebolla
2 Dientes de ajo
1 Tomate
1 Hoja de laurel
1 Rama de perejil fresco
2 Cucharadas de Harina integral
300ml (1 copa) de Vino Pedro Ximénez
Aceite de oliva virgen extra
Agua hasta cubrir
500g de Patata
180-200ml de Leche
60g de Mantequilla
Sal y pimienta

Ingredientes 6-10 personas

1250g de Carrilleras de cerdo

5 Zanahorias
3 Puerros
3 Cebollas
5 Dientes de ajo
3 Tomates
3 Hojas de laurel
3 Ramas de perejil fresco
5 Cucharadas de Harina integral
750ml (2 copas y media) de Vino Pedro Ximénez
Aceite de oliva virgen extra
Agua hasta cubrir
1250g de Patata
450-500ml de Leche
150g de Mantequilla
Sal y pimienta

Ingredientes 12-16 personas

2000g de Carrilleras de cerdo
8 Zanahorias
4 Puerros
4 Cebollas
8 Dientes de ajo
4 Tomates
4 Hojas de laurel
4 Ramas de perejil fresco
8 Cucharadas de Harina integral
1200ml (4 copas) de Vino Pedro Ximénez
Aceite de oliva virgen extra
Agua hasta cubrir
2000g de Patata
720-800ml de Leche
240g de Mantequilla
Sal y pimienta

Preparación

Empezamos salpimentando las carrilleras. Luego las pasamos por harina integral y las marcamos en una olla exprés con aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte hasta que estén bien doradas por todas sus caras. Las retiramos y las reservamos. En esa misma olla, vamos a cocinar los ingredientes de la salsa: la cebolla, los ajos, el puerro y la zanahoria. Lo doramos todo bien. Después añadimos el tomate, una hoja de laurel, perejil fresco y vino (en este caso Pedro Ximénez). Cuando el alcohol se haya evaporado añadimos de nuevo las carrilleras. Cubrimos con agua y tapamos la olla exprés. Dejamos que se cocinen durante 1 hora. Colamos la salsa y la ponemos en un cazo a fuego fuerte hasta que se reduzca. Desmenuzamos las carrilleras y las mezclamos con la salsa hasta que estén bien jugosas. Para el puré de patata cocemos las patatas con la piel en abundante agua hasta que estén muy tiernas. Las pelamos

cuando todavía estén calientes. Luego las machacamos con un tenedor o pasapuré. Añadimos ahora la mantequilla a temperatura ambiente y la leche caliente, que vamos incorporando poco a poco hasta que tenga una textura cremosa. Servimos las carrilleras desmenuzadas sobre puré de patata, y un poco más de salsa.