



CARRILLERAS AL VINO TINTO CON PURÉ DE PATATA CREMOSO

Ingredientes (para 4 personas):

Para las carrilleras:

- ☐ 8 carrilleras de cerdo ibérico
- ☐ 1 cebolla
- ☐ 1 puerro
- ☐ 1 zanahoria
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 1 hoja de laurel
- ☐ unas ramas de perejil
- ☐ 8-10 granos de pimienta negra
- ☐ 500 ml vino tinto
- ☐ 200 ml caldo de carne
- ☐ aceite oliva

Para el puré de patata cremoso:

- ☐ 2 patatas medianas
- ☐ 150 ml nata líquida
- ☐ 50 ml caldo de carne
- ☐ 20 g mantequilla
- ☐ 1 hoja de laurel

Elaboración:

1. Cocer las patatas en trozos en agua hirviendo con sal y una hoja de laurel, hasta que estén tiernas.



2. Colar, retirar el laurel, dejar las patatas en el mismo cazo y añadir la nata líquida y el caldo de carne. Dejar reducir unos 8-10 minutos con cuidado de que no se peguen al fondo.
3. Retirar del fuego, pasar por un pasapurés, sazonar con sal, pimienta negra molida y nuez moscada y corregir la textura si fuera necesario (podemos hacer un puré o una crema si añadimos más líquido).
4. Limpiar las carrilleras retirando el exceso de grasa y lavar bajo el chorro de agua fría.
5. Cortar en trozos grandes la verdura y rehogar unos minutos en la olla con unas cucharadas de aceite. Agregar también la pimienta en grano y el perejil con los tallos.
6. Incorporar las carrilleras salpimentadas y añadir vino y caldo, justo hasta cubrir la carne, sin excedernos.
7. Cerrar la olla y cocinar 45 minutos desde que la olla exprés alcanza la máxima presión.
8. Retirar del fuego y dejar enfriar completamente antes de abrir.
9. Sacar la carne y elaborar la salsa con el líquido resultante que ponemos a reducir por evaporación a fuego fuerte.
10. Se puede añadir una cucharadita de harina de maíz disuelta en agua para espesar la salsa y probar el punto de sal antes de servir.
11. Para emplatar, hacer una cama con el puré de patata cremoso, colocar encima la carne y glasear con la salsa caliente que deberá tener la textura adecuada para cubrir las carrilleras.
12. Decorar con romero y servir el resto de salsa aparte.