

INTERPORC SPAIN

RECETAS

TONI MAYOR

BUÑUELOS DE CARRILLERA CON SUS JUGOS Y CONFITURA DE UVA A LA PIMIENTA ROSA



Ingredientes



4 raciones

4 carrilleras de cerdo
1/2 cebolla pelada
1 zanahoria pelada
1 diente de ajo pelado
1 tomate maduro
1 vaso de vino tinto

2 hojas de laurel
Sal, pimienta, curry y comino
Para la orly:
200 g de harina de trigo
1 cucharadita de impulsor
Agua (la que admita la masa)

Sal, tomate deshidratado en polvo (una cucharada)
Para la confitura:
200 g de carne de uva con piel
70 g de azúcar
1 punta de pimienta rosa

Preparación



Sofreír en una olla la cebolla y la zanahoria en mirepoix (muy pequeña) y cuando tomen color, incorporar el ajo. Añadir las carrilleras enteras previamente sazonadas y dar color.

Incorporar el tomate troceado y hacer un buen sofrito, desglasar con el vino tinto, reducir y cubrir de agua hasta cocer. Reservar.

Colar el jugo y reducir a textura de salsa. Hervir la fruta con el azúcar y pasado un tiempo de cocción triturar con la pimienta rosa. Reservar.

Mezclar los sólidos de la orly y añadir poco a poco el agua. Comprobar su consistencia echando una gota en la freidora y ver si se recoge en una bolita y no se separa.

Cortar la carrillera, pasar por la orly y freír hasta que quede crujiente, sacar a una bandeja con papel absorbente.



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com