



Miguel Ángel de la Cruz | ESTRELLA MICHELÍN  
La Botica de Matapozuelos - Valladolid



## CARRILLADA DE CERDO ESTOFADA Y CHAMPIÑONES

### INGREDIENTES *4 raciones*

- 4 carrilladas de cerdo

#### Para el caldo

- 4 zanahorias
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 1 diente de ajo
- 2 ramas de apio
- 2 l de agua
- 2 cebollas
- 1/2 l de vino tinto
- 2 hojas de laurel
- Aceite de oliva
- Sal
- 8 champiñones de porte pequeño
- Hojas tiernas de ajedrea

### ELABORACIÓN

1. Limpiamos las carrilladas, de grasa y nervios, y las doramos ligeramente en una sartén con unas gotas de aceite de oliva y un poco de sal, dejamos reposar.
2. Mientras tanto en un cazo grande, salteamos la verdura previamente aseada y cortada en trozos grandes, con un poco de aceite de oliva, hasta que esté todo bien pochado, entonces añadimos el vino tinto y dejamos que reduzca junto a las verduras. Cuando esté bien reducido, añadimos las carrilladas y las cubrimos con agua, dejando cocer el conjunto por 2 h 30 min, hasta que estén bien tiernas. En ese momento las sacamos del caldo, y nos disponemos a preparar la salsa. Para ello, retiramos las verduras y en un cazo más pequeño, reducimos el caldo resultante hasta que obtenemos un jugo ligado, que será nuestra salsa.
3. Por otro lado lavamos bien las setas, y laminamos finamente

### VALORES NUTRICIONALES

Energía: 243 Kcal.

Hidratos: 7 G.

Proteínas: 22 G.

Grasas: 14 G.

*“La carne de cerdo está muy presente en nuestra cocina, por sus inagotables posibilidades y sus cualidades, además de ser un producto también ligado al ámbito rural donde trabajamos”.*

*Miguel Ángel de la Cruz*

