

INTERPORC SPAIN

# RECETAS

NICOLÁS REYES

## CARRILLERA DE CERDO



### Ingredientes



4 raciones

4 unidades de carrillera de cerdo  
6 dientes de ajo  
100 g de cebolla  
1 zanahoria  
1 ramita de tomillo  
2 hojas de laurel

1 litro de vino tinto  
1 litro de caldo de carne  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta

### Preparación



Limpiar las carrilleras de grasa y salpimentar.

Calentar en una cazuela un poco de aceite de oliva y freír las carrilleras, hasta que doren uniformemente... una vez doradas, se retiran de la cazuela y se reservan.

En la misma cazuela se añade la verdura troceada y las hierbas aromáticas, rehogando durante 30 minutos a fuego medio bajo.

Pasado este tiempo, incorporar el vino tinto y el caldo y dejamos cocer durante 2 horas, hasta que la carne esté blanda. Retirara las carrilleras de la cazuela.

Pasar la salsa por un chino y reducir un poco. Rectificar sazón.



**INTER  
PORC  
SPAIN**



[www.interporc.com](http://www.interporc.com) | [www.nuestracarneblanca.com](http://www.nuestracarneblanca.com)