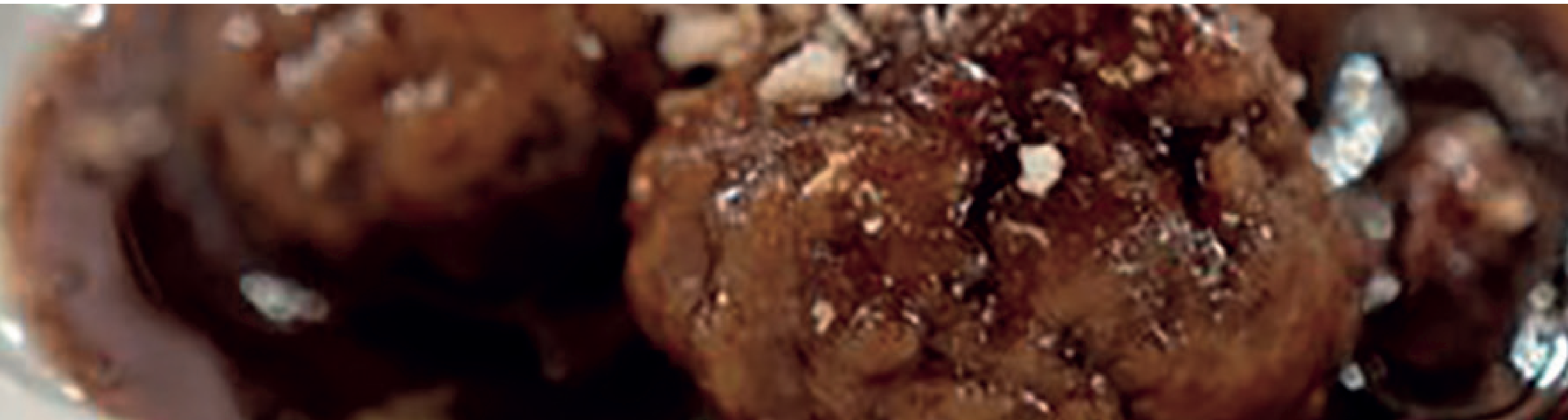


RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ, CARRILLERA DE CERDO BLANCO ESTOFADO CON VINO Y SETAS

Ingredientes

- 4 carrilleras de cerdo
- 800 g de caldo de verduras
- 50 g de aceite de oliva
- 200 g de vino tinto
- Pimienta negra, laurel, sal
- 200 g de setas de temporada

Preparación

1. Freímos las carrilleras ligeramente en unas gotas de aceite de oliva, añadimos el vino tinto hasta cubrir y dejamos que reduzca a la mitad.
2. En ese momento, añadimos el caldo de verduras hasta cubrir, añadimos las especias y cocemos lentamente durante 2 horas aproximadamente.
3. Al final de la cocción añadimos las setas cortadas en láminas finas y cocemos unos 5 minutos más.



4 raciones



2 h. y 30 minutos