

INTERPORC SPAIN

RECETAS

JOSÉ DE DIOS QUEVEDO CARRILLERAS DE CERDO CON PURÉ TRUFADO



Ingredientes



4 raciones

800 g de carrillera
8 cebollas
6 puerros
4 manzanas
6 tomates

0,5 litros de vino blanco
6 zanahorias
2 dientes de ajo
Aceite
Caldo de cocción

Reducción de vinagre de Módena: 20 ml
Azúcar moreno: 30 g
Maicena
Sal y pimienta
Puré de patata trufado

Preparación



Preparación de las carrilleras de cerdo

Las carrilleras de carne se limpian de grasa. Enharinarlas y salpimentar. Calentar aceite y freír a 180°C. Cortar en mirepoix la verdura y la manzana, pochar y añadir el vino; rehogar.

Cocinar las carrilleras, la verdura y manzana cubiertas de caldo o agua a fuego medio tapado, hasta que estén tiernas o utilizar la olla rápida, dejándolas cocer 30 minutos a fuego medio a partir del momento que comience a soltar vapor.

Montaje del plato

Colar y reducir el caldo de cocción y añadir la reducción del vinagre de Módena y azúcar moreno; cocer todo y colar, añadir maicena, sal y pimienta hasta conseguir la textura adecuada.