

Bao de carrilleras de cerdo de capa blanca

Ingredientes:

- 26 ud. de Carrilleras de cerdo de Capa Blanca
- 15 ud. de cebolla
- 7 ud. de dientes de ajo
- 7 ud. zanahoria
- 7 ud. pimiento verde
- 7 ud. pimiento rojo
- C/N Harina
- 2L. de Fondo oscuro
- C/N Sal/Pimienta
- 1,5L. de vino tinto
- C/N aceite de oliva
- 100 ud. pan bao
- 10 ud. cebolla roja
- C/N sal
- 100gr. cilantro
- 20 ud. lima
- 500gr. Brotes de lechuga

Carrilleras:

Empezamos salpimentando y enharinando las carrilleras, las marcamos en un rondón con aceite de oliva a fuego alto, una vez marcadas las reservamos. Cortamos la zanahoria, el ajo, la cebolla, el pimiento verde y rojo en Mirepoix, y en el mismo rondón donde hemos marcado las carrilleras pochamos las verduras durante unos 10 minutos a fuego lento. Una vez pochadas las verduras añadimos el vino tinto y dejamos reducir el alcohol con el fuego fuerte. Cuando el alcohol haya reducido añadimos las carrilleras y el fondo oscuro, y cocinamos a fuego lento durante una hora y media. Una cocinadas las carrilleras las retiramos del rondón y con la ayuda túrmix trituramos las verduras y con la ayuda de un chino colamos la salsa a otro rondón y dejamos reducir la salsa. Por último desmenuzamos las carrilleras.

Cebolla criolla:

Primero pelamos y cortamos la cebolla en una juliana muy fina, deshojamos el cilantro y exprimimos las limas para obtener el zumo. Por último, aliñamos la cebolla con la sal, la lima y el cilantro

Montaje del bao:

Abrimos el bao y en la base ponemos la carrillera y salseamos un poco, después ponemos los brotes de lechuga y terminamos con un poco de criolla encima.



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS