



## Carrillera de cerdo de capa blanca con base de patata rosti.

### Ingredientes:

- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 2 ajos
- 2 vasos de vino tinto
- 1 kg. de carrilleras de cerdo de capa blanca
- 2 patatas
- Sal
- Pimienta
- Aceite



GLUTEN



SULFITOS

### Elaboración:

En primer lugar sal pimentamos y enharinamos las carrilleras, seguidamente las marcamos en una olla en la que previamente habremos calentado el aceite, una vez marcadas las retiramos y metemos la cebolla, la zanahoria, el puerro y el ajo cortados en mirepoix en la olla donde marcamos las carrilleras. Le añadimos agua y el vino tinto y las hacemos.

Cuando estén hechas añadimos las carrilleras para que se vayan haciendo, una vez hechas las verduras las retiramos y batimos y así quedará la salsa que la echaremos en la misma olla donde están las carrilleras y dejamos que se sigan haciendo y que reduzca la salsa.

Para la patata rosti, deberemos pelarla y lavarla, después la rallaremos y una vez rallada la meteremos en un trapo y escurriremos todo el agua que haya en las patatas. Las salpimentamos y con un molde circular y un chorro de aceite en la sartén y la meteremos, al principio estarán a fuego medio para que se cocinen por dentro y cuando estén hechas, subiremos el fuego para que se doren y las retiramos.



## Cheeks of white pork meat with potato rosti base.

### Ingredients:

- 2 onions
- 2 carrots
- 1 leek
- 2 garlic
- 2 glasses of red wine
- 1 kg. of cheeks
- 2 potatoes
- Salt
- Pepper
- Oil



SULPHITES



GLUTEN

### Elaboration:

Firstly, add salt, pepper and flour to the cheeks, then mark them in a pot in which you have previously heated the oil. Once marked, remove them and put the onion, carrot, leek and garlic cut into mirepoix in the pot where you marked the cheeks.

Add water and red wine and cook them.

When they are done, add the cheeks so that they are cooked. Once the vegetables are done, remove them and whisk them together to make the sauce, which we will pour into the same pot where the cheeks are and let them continue cooking and reduce the sauce.

For the rosti potatoes, peel and wash them, then grate them and once grated put them in a cloth and drain all the water from the potatoes, salt and pepper them and with a circular mould and a drizzle of oil put them in the frying pan and put them in, at first over a medium heat so that they cook inside and when they are done, increase the heat to brown them and remove them.