

CARRILLERA GUISADA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1 kg de Carrillera de Cerdo entera (sin trocear)
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajos
- 3 alcachofas
- 3 zanahorias
- 1 tomate de rama
- 150ml de aceite de oliva de oliva virgen extra.
- 1 vaso de vino blanco (150 ml)
- Sazonado:
 - Sal
 - Pimienta

PREPARACIÓN

Elegir una cacerola, de forma que entren todos los ingredientes, pues será donde se realice toda la preparación.

1. Se pica y se trocean las cebollas y los dientes de ajo
2. Se limpian las alcachofas y cortar en cuartos el corazón de estas.
3. Se pelan las zanahorias y se trocean en medallones gruesos
4. Se ralla, trocea o bate el tomate de rama

Elaboración

5. Se pone en la cacerola el aceite al fuego medio-fuerte (7/10)
6. Se sazona la carrillera
7. Cuando el aceite este caliente, se fríe la carne, girándola de forma continua para sellarla,
8. Se deja hacer la carne hasta dorarla, pero sin llegar a tostarla.
9. Se vierte toda la cebolla y el ajo en la cacerola
10. Dejar hacer poco a poco el conjunto de la cacerola moviendo con regularidad para evitar que se pegue.
11. Cuando la cebolla esté pochada, echar las zanahorias y los corazones de las alcachofas se echan las zanahorias cortadas en rodajas y los corazones de las alcachofas.

12. Se sofríe el conjunto alrededor de 5 minutos
13. Se echa el tomate rallado
14. Se echa un poco de sal
15. Se añade un vaso de vino blanco de mesa, y agua hasta cubrir las piezas de carne.
16. Se cuece la carne a un fuego medio (5/10) durante más o menos dos horas.

Atención: Se irá consumiendo el vino y el agua, por lo que habrá que añadir un poco de agua en el caso de que el guiso se quedará sin salsa. También es necesario girar de vez en cuando las piezas de carne.

17. Una vez haya transcurrido el tiempo, se separa la carne de la salsa.
18. Carne:
 - a. Se pone en un plato aparte
 - b. Se deja enfriar a temperatura ambiente
 - c. Meter en la nevera durante al menos 12 horas o hasta el día siguiente.
19. Salsa:
 - a. Se puede dejar con los tropezones de la cebolla, o con una batidora, podemos hacer una salsa homogénea.
 - b. Se deja enfriar a temperatura ambiente
 - c. Una vez fría se mete en la nevera hasta que se vaya a utilizar.

Presentación

Dato: Este plato es un plato que normalmente se comienza a preparar al menos un día antes de ser consumido. El siguiente paso no es un recalentado, es la finalización de la preparación:

20. Se calienta la salsa en una cacerola.
21. Se puede elegir cortar la carne en filetes o usar la pieza entera.
22. Se introduce la carne en la salsa hasta que se ablanda.

Posibles ideas de presentación

Se pueden acompañar como guarnición, patatas fritas en tacos o arroz blanco.

Nota: Se puede también hacer esta misma receta con carrillera de ternera, la única diferencia es el tamaño de las piezas, la de ternera suele ser mucho mayor.

Y a servir y disfrutar