

Carrilleras de cerdo ibérico “para hacer en casa”

Hoy vamos a guisar unas carrilleras, una parte de cerdo succulenta pero poco utilizada por su larga cocción...a menos que usemos la olla exprés como vamos a hacer hoy. Veremos que en media hora escasa conseguiremos unas carrilleras melosas, con una salsa contundente y con todo su sabor...

¿Qué?

- 8 carrilleras de cerdo ibérico limpias
- 2 cebollas
- 1/2 cabeza de ajos
- 1 botella de vino tinto
- Caldo o agua
- Sal

Además: patatas cocidas y aceite oliva virgen de guarnición

¿Cómo?

Ponemos la olla al fuego con un poco de aceite. Doramos las carrilleras por ambos lados y las vamos sacando a un plato. Mientras cortamos la cebolla en cuadraditos. Cuando hayamos dorado todas las carrilleras, pochamos la cebolla en la misma cazuela, así como 1/2 cabeza de ajos. Se trata de que la cebolla coja bien de color, pero sin quemarse.

Ponemos otra vez las carrilleras en la olla y añadimos vino tinto, dejamos que se evapore la mitad del líquido y rellenamos con caldo, quedando las carrilleras cubiertas. Tapamos la olla y guisamos una 1/2 hora.

Ahora solo queda arreglar la salsa. Para ello colamos y reducimos un poco para que coja consistencia. A la vez conseguimos que las carrilleras queden brillantes, "lacadas" con su salsa.

Como guarnición cocemos las patatas sin piel y las aplastaremos con un tenedor, aliñándolas con aceite de oliva virgen y sal gruesa... y listo!