

Mi Carrillada de Cerdo

Mis Recetas

Enviado por : che

Publicado el : : 19/3/2016 13:00:00

Hacia tiempo que no "posteaba" ninguna receta propia, y aunque he de reconoceros que esta es la primera vez que la hago... me ha quedado que ni "pintá". Gracias a mi mujer (que trabaja en un supermercado de una conocida cadena) que una compañera le habia hablado muy bien de las carrilladas de cerdo y como las tenian de oferta... pues trajo a casa 4 para probar... He de reconocer que a mi me pirra la carrillada de ternera (es la unica carrillada que habia probado), por aqui en muchas bodas, bautizos o comuniones te sirven la carrillada de ternera, y las de cerdo no las habia probado nunca.

Pues en definitiva valorando la experiencia y el resultado... ha sido un buenisimo ensayo esperando a que caigan en mis garras unas de ternera... Aunque las de cerdo estan riquisimas... Con la carne muy jugosa y tierna, ademas de unas verduras muy sabrosas y el caldo esta para chuparse los dedos.

Bueno pues empezamos con la receta...

Necesitaremos...



Â

1 Vaso de vino tinto.

4 Cucharadas de aceite de oliva virgen.

4 Carrilladas de cerdo.

4 Zanahorias
2 Cebollas
3 Dientes de Ajo
1 Bandeja de champiñones laminados
1/4 De pimiento Rojo
2 Tomates medianos maduros
1 Cucharada de Maicena (aunque no la he usado)
3 Clavos de olor
Unos pocos cominos
Azafran
Sal
1 Ramita de Romero fresco
2 Ramitas de Tomillo Fresco
1 Vaso de agua lleno de guisantes congelados.
1/2 Manzana
1 y 1/4 de litro de agua (aprox).
1 Pastilla de caldo concentrado (starlux, avecrem, etc...)

Â

Sabiendo esto... empezamos...

Â

En primer lugar pelamos y troceamos 3 zanahorias y escurrimos los champiñones (los hemos puesto media hora a remojo para que sueltan la tierra que puedan tener) y en un cazo ponemos el agua, el caldo de carne y las zanahorias.



Cuando esten medio cocidas echamos los champiñones y los guisantes...



y cuando esten medio hechos los champiñones y los guisantes (unos 3 o 4 minutos aprox)



Los sacamos con una espumadera y reservamos tanto los champiñones, zanahoria y guisantes



Tambien reservamos el agua con los que lo hemos cocido...



Pelamos y troceamos las cebolla, el puerro, el trozo de pimiento rojo y la zanahoria que nos queda....



Rallamos los tomates...



Cogemos una cazuela grande (que quepan las 4 carrilladas) le echamos el aceite y sellamos las carrilladas...



Es importante que la cazuela sea grande y quepan las 4...



Cuando esten selladas por todas partes (a la proxima las sellare un poco mas...) las reservamos...



A los 3 dientes de ajo les hacemos 3 cortes para que suelten... y pochamos primeramente la zanahoria, cebolla y pimienta...



Pelamos la manzana troceamos y se la añadimos junto con tomate, el clavo de olor, los cominos y un poco de sal... cuando este casi pochado todo...



A continuacion despues de pochar un poco la manzana ponemos el vino...reducimos un poco y a continuacion incorporamos el agua que tenemos reservada (de hervir la zanahoria, champiñones y guisantes) y añadimos las carrilladas...



Cocemos... bien todo una media hora y retiramos las carrilladas y las reservamos...



Y con el caldo y verduras que queda...



pasamos el "turmix" o el pasapure hasta que quede todo bien triturado...



Ponemos al fuego y añ±adimos las carrilladas...



Cocemos para rebajar y espesar el caldo...



Rebajamos...



rebajaaaamos y espesamos...



Continuamos espesaaando... y rectificamos de sal...



Y cuando lo tengamos todo lo suficiente espeso, añadimos las verduras y los champiñones, Cocemos 2 o 3 minutos... y LISTO!!!



Yo les puse unas patatas naturales a gajos... aunque con las congeladas tambien me hubiese apañado... Espero que os guste, a mi me han encantado... Repetir©...

Â

Â