

CARRILLERA IBÉRICA GLASEADA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para las carrilleras

8 carrilleras de cerdo ibérico
1 zanahoria
1 puerro
2 cebolletas
30 cl de vino tinto
2 l de caldo de carne
1 nuez mantequilla
Sal

Para la farsa de champiñón

200 g de champiñones
4 chalotas
2 dientes de ajo
25 g de dados de jamón ibérico
20 cl de nata 35% materia grasa
30 g de mantequilla
20 g de queso parmesano
Sal

ELABORACIÓN

Para las carrilleras

Limpiar las carrilleras de tendones y trozos de grasa. Salar y dorar en una cazuela por todos sus lados.
Retirar las carrilleras de la cazuela y sofreír las verduras en ella. Una vez comiencen a adquirir color, incorporar las carrilleras nuevamente y mojar con el vino.
Una vez reducido el vino, mojar con el caldo y guisar a fuego lento 1,5 horas.
Una vez cocinadas, retirar las carrilleras de la cazuela y dejar enfriar. Reducir la salsa, triturar, colar y poner a punto. Reservar.

Para la farsa de champiñones

Lavar los champiñones y picar finamente. Saltear junto a los dientes de ajo picados y las chalotas picadas. Agregar los dados de jamón y mojar con la nata. Cocinar hasta reducir. Finalmente, rallar queso sobre la cazuela y corregir el punto de sazón.

Acabado

En una sartén glasear las carrilleras ayudados de la mantequilla y parte de su jugo. Servir junto con la farsa de champiñones.

SUPER AMARA