



quiso de carrilleras de cerdo



Ingredientes:

1 kilo de carrilleras de cerdo

400 gr de cebolla

150 gr de zanahoria

1 vaso de vino tinto

500 ml de caldo de carne

2 hojas de laurel

sal, pimienta negra y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Troceamos las carrilleras y salpimentamos.

Añadimos 3 cucharadas de AOVE en la olla y sellamos la carrilleras, retiramos y reservamos.

Pochamos durante 10 minutos en ese mismo aceite la cebolla y la zanahoria cortada en brunoise, es decir, en cuadraditos. Damos un punto de sal y añadimos un poquito más de aceite si hiciera falta.

Vertemos el vaso de vino tinto, cocinamos durante unos 5 minutos para que se evapore el alcohol. Añadimos el caldo de carne y las hojas de laurel. Cerramos la olla rápida y cuando suban las dos anillas, cocinamos durante 12 minutos a fuego medio-aleta (7 de 9 en mi caso).

Cuando podamos abrir la olla, retiramos las carrilleras y trituramos la salsa.