



CARRILLERAS DE CERDO AL VINO TINTO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 30 min 90 min

Ingredientes

Carrilleras de cerdo: 1,2 kg (unas 12 piezas, limpias de exceso de grasa).
Cebollas: 2 unidades (picadas en juliana o dados).
Zanahorias: 2 unidades (en rodajas finas).
Pimiento rojo: 1/2 unidad (picado).
Dientes de ajo: 3 unidades (laminados).
Vino tinto de calidad: 500 cc (preferiblemente un vino con cuerpo, tipo Crianza).
Caldo de carne: 300 cc.
Aceite de oliva virgen extra: 50 cc.
Harina de trigo: para enharinar ligeramente la carne.
Hierbas aromáticas: 1 hoja de laurel y 1 ramita de tomillo fresco.
Sal y pimienta negra molida: al gusto.



Preparación

1. Salar y pimientar las carrilleras de cerdo por ambos lados y pasarlas ligeramente por harina, sacudiendo el exceso.
2. Calentar los 50 cc de aceite de oliva en una cazuela ancha (o olla exprés) a fuego medio-alto y sellar las carrilleras durante unos 2-3 minutos por cada lado hasta que adquieran un tono dorado. Sacar la carne y reservar en un plato.
3. En el mismo aceite de la cazuela, incorporar los ajos, las cebollas, las zanahorias y el pimiento rojo.
4. Pocharlas a fuego suave durante unos 12-15 minutos hasta que las verduras estén bien tiernas y ligeramente caramelizadas.
5. Verter los 500 cc de vino tinto, subir el fuego y dejar hervir durante 5 minutos para que se evapore por completo el alcohol.
6. Reincorporar las carrilleras reservadas a la cazuela junto con el jugo que hayan soltado. Añadir el caldo de carne, la hoja de laurel y el tomillo.
7. Tapar la cazuela y cocer a fuego suave durante aproximadamente 1 hora y 15 minutos a 1 hora y 30 minutos (o 30 minutos si se usa olla a presión), hasta que la carne esté extremadamente tierna y se deshaga al pincharla.
8. Retirar la carne y las hierbas aromáticas de la cazuela. Pasar las verduras y el caldo por la batidora o pasapurés para obtener una salsa fina y homogénea. Si se desea, reducir la salsa unos minutos más a fuego suave para espesarla.
9. Volver a introducir las carrilleras en la salsa reducida, dar un último hervor conjunto de 2 minutos, rectificar de sal si fuera necesario y servir bien caliente.

Notas

- Es aconsejable dejar reposar el guiso unas horas o incluso prepararlo de un día para otro; la carne absorberá mejor los sabores de la salsa de vino tinto.
- Para conseguir una salsa muy brillante y aterciopelada, se puede añadir una nuez pequeña de mantequilla fría justo al final de la reducción de la salsa, removiendo con varillas.
- El plato combina excelentemente acompañado de puré de patatas casero, patatas fritas en dados o arroz blanco.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Carrilleras de cerdo al vino tinto	Carnes	01	26-08-2026	1 de 1