

Carrilleras al Pedro Ximénez

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 60 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 4 carrilleras de cerdo deshuesadas
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 ramita de apio
- 200 ml de vino Pedro Ximénez
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de azúcar
- 500 ml de caldo de carne
- Sal y pimienta

ACCESORIOS

- Pala de remover



PREPARACIÓN

1. Salpimenta las carrilleras de cerdo.
2. Coloca el accesorio pala de remover en CookEasy Platinum, añade un chorrito de aceite de oliva en el bol, las carrilleras y sofríe a 160°C durante 5 minutos a velocidad 2.
3. Dora las carrilleras por todos los lados hasta que estén bien selladas. Luego, resérvalas.
4. En el mismo bol, añade la cebolla, el ajo, la zanahoria y el apio, todo picado finamente.
5. Añade un chorrito de aceite y programa a 160°C durante 5 minutos a velocidad 3, para que las verduras se cocinen.
6. Añade las carrilleras junto con el vino Pedro Ximénez, el laurel, el tomillo y el caldo de carne.
7. Cocina a 100°C durante 40 minutos a velocidad 2.
8. Una vez cocidas las carrilleras, retíralas del bol.
9. Selecciona 160°C y reduce el líquido durante 10-15 minutos a velocidad 3, hasta que la salsa se espese. Si quieres un toque más dulce, añade una cucharadita de azúcar para caramelizar la salsa.
10. Sirve las carrilleras sobre un lecho de puré de parmentier y rocía con la salsa de Pedro Ximénez.

