

Estofado de carrilleras de ibérico maceradas en oloroso con rebozuelos



Mario Estévez

Restaurante El Candil, Salamanca

Cocina: Tradicional

Elaboración:

Limpian las carrilleras y quitar la telilla que las recubre por una de las partes.

Macerar las carrilleras junto con el oloroso y las setas limpias 24 horas en el frigorífico.

Picamos el ajo, las cebollas en juliana y la zanahoria en rodajas finas. Lo añadimos a la olla hasta que adquiera la cebolla ese color transparente.

Retiramos las verduras y doramos las carrilleras (reservamos el oloroso y las setas).

Añadimos las verduras, así como las hierbas aromáticas, la nuez moscada y el oloroso junto con las setas.

Cubrir de agua las carrilleras y salamos.

Cerramos la olla y esperamos a que suba el indicador con el fuego a máxima potencia. Una vez suba, bajamos la potencia del fuego pero manteniendo la cocción (en vitrocerámicas de 5 posiciones, mantenerlo en la 2ª posición) aproximadamente 50 minutos (35 minutos en super-rápida).

Presentación:

Filetear las carrilleras sobre las verduras y colocar los rebozuelos a un lado del plato.

Acompañar con Oloroso Emilio Hidalgo de la D.O. Jerez.

Tiempo de elaboración:

1 hora

INGREDIENTES (4 personas)

8 carrilleras de ibérico

3 cebollas

3 zanahorias

3 dientes de ajo

2 ramitas de tomillo

1 ramita de romero

250 gr. de rebozuelos

Pimienta negra

Nuez moscada

Sal

0,5 l. de oloroso

