

# Como agua para chocolate (carrillera de ibérico al cacao y pétalos de rosa)



Ángel Ríos

Restaurante El Pecado,  
Salamanca

Cocina: Vanguardia

## Elaboración:

Limpiar las carrilleras retirando la tez o telilla dura.

Limpiar y trocear las verduras.

En una cazuela con aceite poner a rehogar las carrilleras. Retiramos éstas y rehogamos las verduras en el mismo aceite. Añadir el vino y salpimentar.

Añadimos las carrilleras y un poco de agua y dejamos cocer entre una hora y 1 hora y media, dependiendo del tamaño de las carrilleras.

Una vez cocidas las carrilleras se separan de la salsa. Ésta se tritura, se emulsiona con el chocolate negro, se pasa por un chino y se vuelven a añadir las carrilleras.

## Presentación:

En un plato hondo colocamos tres carrilleras por comensal. Se napa con la salsa de chocolate. Se decora con un cordón de chocolate blanco y se añaden los pétalos rosa cortados en juliana.

## Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos aproximadamente

## INGREDIENTES (4 personas)

|                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1 kg. de carrilleras de ibérico | 100 gr. de chocolate blanco |
| 1 pimiento verde                | 200 ml. vino tinto          |
| 1 pimiento rojo                 | 75 ml. aceite de            |
| 1 cebolla                       | oliva virgen extra          |
| 2 dientes de ajo                | 6 granos de pimienta negra  |
| 150 gr. de chocolate negro      | Pétalos de rosa             |
| 1 hoja de laurel                | Sal                         |
| 60 gr. de cacao                 |                             |

