

# ENCINAS REALES



En cuanto a la gastronomía y productos que se pueden encontrar en Encinas Reales, destaca su aceite de oliva virgen extra amparado bajo la Denominación de Origen Aceite de Lucena, que será uno de los ingredientes principales que se utilizará para elaborar la receta tradicional que desarrollaremos a continuación.

La bebida típica es el rosoli (licor de café), también destacan postres como las flores de leche, los pastelitos de gloria o las empanadillas de sidra.

En cuanto a platos elaborados, las albóndigas de bacalao, la gallina en pepitoria, el salmorejo o porra se pueden saborear en los diferentes establecimientos de la localidad.



## Carrillada

### INGREDIENTES

- 1 kg de carrillada de cerdo.
- 200 g de cebolla.
- 300 g de tomate.
- 50 g de pimiento rojo.
- 50 g de pimiento verde.
- 75 g de zanahoria.
- 6 dientes de ajo.
- 3 hojas de laurel.
- 3 o 4 clavos.
- Sal al gusto.
- Pimienta.
- Azafrán en hebra.
- Pimentón.
- 250 ml de vino blanco.
- 75 ml de brandy.
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra.

### ELABORACIÓN

- 1.** Limpiamos de grasa y de fibras las carrilladas, reservar.
- 2.** Procedemos a limpiar y pelar las verduras, cortándolas en trozos regulares y no muy grandes. Separamos el tomate del resto.
- 3.** En una olla a presión, ponemos aceite de oliva a calentar. Cuando esté caliente agregamos las carrilladas y doramos por los dos lados. Vertemos el brandy (con cuidado porque puede prender) y dejamos evaporar, agregamos los condimentos junto con la verdura menos el tomate, dejamos cocinar unos minutos e incorporamos el vino. Dejamos reducir y añadimos el tomate, el azúcar y un poco de caldo o agua si fuese necesario.
- 4.** Tapamos y dejamos cocinar de 20 a 30 minutos. Sacamos las carrilladas y tamizamos la salsa (con un pasapurés ya que la batidora cambia el color y textura). Volvemos a calentar la salsa junto con las carrilladas y servimos.