



## 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.
- Sal.
- 3 ó 4 clavos.
- Pimienta.
- Azafrán en hebra.
- Pimentón.
- 250 ml. de vino blanco.
- 75 ml. de brandy.
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra.

### ELABORACIÓN:

- 1.- Limpiar de grasa y de fibras las carrilladas, reservar.
- 2.- Proceder a limpiar y pelar las verduras, cortándolas en trozos regulares y no muy grandes. Separar el tomate del resto.
- 3.- En una olla a presión, poner aceite de oliva a calentar. Cuando esté caliente agregar las carrilladas y dorarlas por los dos lados. Verter el brandy (con cuidado porque puede prender) y dejar evaporar, agregar los condimentos junto con la verdura menos el tomate, dejar cocinar unos minutos e incorporar el vino. Dejar reducir y añadir el tomate, el azúcar y un poco de caldo o agua si fuese necesario.
- 4.- Tapar y dejar cocinar de 20 a 30 minutos. Sacar las carrilladas y tamizar la salsa (con un pasapurés ya que la batidora cambia el color y la textura). Volver a calentar la salsa junto con las carrilladas y servir.

### CONSEJOS:

Además de los condimentos ya mencionados, se puede utilizar: tomillo, orégano, romero, anís, naranja, jengibre, comino, guindilla, etc. Hay que ser prudentes en el uso de ellos, ya que no es aconsejable el predominio de uno en detrimento de otros.

La salsa debe quedar bien trabada y para ello dejaremos que evapore si fuese necesario o bien se puede espesar con almidón en el caso de que no tener bastante.

Para reforzar el sabor se le puede añadir un poco de salsa de soja, jugo de carne o glutamato.