Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Carrilleras al Pedro Ximénez

30min · 12 raciones · 369 kcal

Ingredientes

- **2kg** de carrileras de cerdo
- **1** cebolla dulce en dados
- **3** puerros en rodajas
- **6** ajos cortados en tres
- **6** zanahorias en rodajas
- **500ml** de Pedro Ximénez
- **500ml** de caldo de carne
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**36 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**17 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. Salpimentamos las carrilleras y doramos por ambas caras en la olla con un chorrito de aove a fuego medio-fuerte, retiramos y reservamos.
2. Ponemos un poquito más de aove y añadimos la cebolla, puerro, ajo, sal y sofreímos unos 12 min.
3. Agregamos la zanahoria, cocinamos unos minutos más e incorporamos las carrilleras y el Pedro Ximénez, seguimos cocinando unos 5 min y por último vertemos el caldo.
4. Cerramos la olla rápida y cocinamos durante 20 min.
5. Abrimos la olla, retiramos las carrilleras y trituramos todo lo demás para hacer la salsa, servimos las carrilleras junto con la salsa y listo para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya