Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Carrillera de cerdo con setas

2h30 · 3 raciones · 410 kcal

Ingredientes

- **6** carrilleras de cerdo
- **1/2** pimiento rojo
- **1/2** pimiento verde
- **1** cebolla roja
- **1** puerro
- **1** cesta de cantharellus
- Vino tinto
- Caldo de verduras
- **3 dientes** de ajo
- Laurel
- Tomillo
- Cilantro

POR RACIÓN

Proteínas	**44 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**22 g**
Fibra	**5,5 g**

Elaboración

1. Limpiar bien las carrilleras quitando la piel y el exceso de grasa, y marcarlas a fuego alto en una sartén con un buen chorro de AOVE
2. Reservar las carrilleras y añadir en esa misma sartén todas las verduras partidas en trozos no muy pequeños, excepto un diente de ajo que se guarda para más tarde
3. Pochar unos 10 minutos y pasarlas a la olla de cocción lenta
4. Colocar encima las carrilleras, 4 hojas de laurel y dos ramas de tomillo, y cubrir todo con caldo de verduras y vino tinto a partes iguales
5. Programar la olla 6h30 y dejar cocinar. En olla a presión sería sobre 1h30
6. Cuando queden 40 minutos para el final, sacar las carrilleras y triturar el resto (retirando el tomillo y el laurel). Se puede rectificar añadiendo agua, retirando algo de caldo antes de triturar o añadiendo harina para espesar hasta obtener la textura deseada
7. Añadir las carrilleras de nuevo a la olla

8. Saltear las setas con el diente de ajo guardado e incorporarlas a la olla para los últimos 30 minutos
9. Servir acompañado de puré o bechamel de coliflor y cilantro picado por encima

RECOMENDACIONES

Acompañantes posibles: puré de patata, arroz, quinoa, patatas o boniato.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei