

PLATOS PRINCIPALES

Brioche de carrillera y queso

45min · 4 raciones · 718 kcal

Ingredientes

- Pan brioche
- El queso que más te guste
- **1 cucharada** de mantequilla

PARA 4 PAN BRIOCHE

- **4** carrilleras de cerdo
- **1** cebolla, cebolleta o puerro
- **2 dientes** de ajo
- **1** pimiento verde
- **2** zanahorias
- **1** vasito pequeño de vino tinto
- **200 ml** de caldo de carne
- Harina de trigo
- Sal y pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- **2 ramitas** de romero

Elaboración

PARA LAS CARRILLERAS

1. Pedimos al carnicero que nos dé unas carrilleras sin hueso ni grasa, bien limpias. En casa podemos quitar lo sobrante.
2. Salpimentamos las carrilleras por ambos lados y las pasamos por harina.
3. Calentamos un poco de aceite en una olla a presión y marcamos las carrilleras a fuego fuerte. Retiramos y reservamos.
4. Lavamos los pimientos, picamos en trozos pequeños, junto con los ajos, las cebollas y las zanahorias peladas.
5. Calentamos un poco más de aceite en la olla y pochamos todas las verduras a fuego medio durante 10 minutos aprox.
6. Regamos con el vino tinto y dejamos reducir, a fuego fuerte, para que se evapore el alcohol. Incorporamos las carrilleras y el caldo de carne, añadimos un poco más de sal y pimienta, y dejamos que se haga en la olla a presión durante 45-50 minutos, para que quede bien blandita y jugosa (si lo hacéis en una olla normal, tardará casi 2 horas a fuego medio-bajo).
7. Apagamos y dejamos que salga todo el vapor antes de abrir la olla. Trituramos bien las verduras para hacer la salsa (yo reservé algunas zanahorias sin triturar).

8. Troceamos el pan brioche para que nos dé para 4, con un corte en el centro (sin partirlo del todo).
9. Ponemos un poco de mantequilla en la sartén y vamos pasando el pan por ambos lados.
10. Introducimos nuestra carrillera con la salsa y un poco de queso encima, podéis fundirlo un poco en el micro en vez de con el soplete.

RECOMENDACIONES

El pan brioche se puede comprar en El Corte Inglés o encargar en algunas panaderías.

POR RACIÓN	39 g Proteínas	36 g Grasas	55 g Hidratos	4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta