

TM31 / TM5

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Cocción: 60 min.

Tiempo Total: 1h y 20 min.



CARRILLERAS AL VINO TINTO

Ingredientes:

Para 6 Personas

- 200 gr. de cebolla en trozos
- 7 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo seco o ñora (sin semillas ni péndulo)
- 60 gr. de aceite de oliva (y un poco más para regar la menestra)
- 150 gr. de vino tinto (Rioja, Ribera, ...)
- 1½ pastillas de caldo de carne
- 200 gr. de agua
- ½ cucharadita de tomillo seco
- ¼ cucharadita de romero seco
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- 1.200-1.300 gr. de carrilladas de cerdo ibérico (cortadas por la mitad y salpimentadas)
- 1-2 hojas de laurel
- ½ cucharadita de sal

Preparación:

1. En el vaso del Thermomix ponemos la cebolla, los ajos, la ñora o pimiento y el aceite. Troceamos durante **4 segundos, a velocidad 5**.
2. Sofreímos durante **12 minutos, temperatura varoma y velocidad 1**.
3. Incorporamos el vino y programamos **1 minuto, temperatura varoma y velocidad 1, sin poner el cubilete** para facilitar la evaporación del alcohol.
4. Añadimos la pastilla y media de caldo de carne y el agua. Trituramos durante **30 segundos, a velocidad 10**.
5. Agregamos el tomillo, el romero, la pimienta, las carrilladas y el laurel. Mezclamos bien con la espátula y programamos **60 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**
6. Comprobamos que la carne está en su punto, si no es así, programamos **5 minutos más, a la misma temperatura y velocidad** y vertemos la carne en una fuente honda.

