CARRILLADA DE CERDO EN SALSA

INGREDIENTES:
1 kg. Carrillada
2 zanahorias
2 cebollas
300 ml. Agua
300 ml. Vino blanco o tinto
2 hojas de laurel
Sal y aceite.

PREPARACIÓN:

- Prepararemos en primer lugar todos los ingredientes.
- Cortaremos la cebolla en láminas y la pondremos a freír en el aceite caliente.
- Una vez que la cebolla esté casi frita añadiremos las zanahorias cortadas también en rodajas y la dejaremos hasta que esté blandita.
- Será entonces cuando añadiremos la carne y le daremos vuelta y vuelta para que coja color.
- Cuando haya cogido color le añadiremos el vino, el agua y la sal y lo dejaremos 10-15 minutos al fuego.
- Una vez transcurrido el tiempo pondremos la carrillada y el líquido junto con las 2 hojas de laurel en la olla expres durante 10 minutos.
- Mientras tanto pondremos la cebolla y la zanahoria en el vaso de la batidora y lo trituraremos bien.
- Una vez transcurrido el tiempo de la olla expres añadiremos el triturado y lo dejaremos 10 minutos más al fuego, este vez ya destapado.

Ana Ruiz