



Hugo López Díaz sesión 4 mayo 2024

## CARRILLERA DE CERDO AL PEDRO XIMENEZ

Ingredientes/cantidades
Entre 6 y 8 carrilleras de cerdo deshusadas
2 o 3 cebollas
ave
Vino Pedro Ximenez
Sal y pimienta
1 yuca
Aceite de girasol

Lo primero salpimentamos las carrilleras, las doramos en una olla con un poquito de aceite, una vez doradas reservamos, en esa misma olla ponemos pochar un par de cebollas junto a una buena chorrada de aceite.

Una vez bien pochada, añadimos las carrilleras y las rehogamos ligeramente y las cubrimos con vino Pedro Ximenez.

Y las dejamos cocer en la olla rápida 15 minutos aproximadamente o al fuego hasta que estén a nuestro gusto.

Sacamos las carrilleras y las reservamos.

Con el jugo de la cocción y la cebolla...haremos la salsa, trituramos con ayuda de un túrmix, pasamos por un chino, rectificamos de sal y pimienta y levantamos al fuego...cocinamos un par de minutos con las carrilleras dentro.

Por otro lado, pelamos la yuca, con ayuda de un pelador de patatas hacemos unas finas laminas de yuca y las freímos en abundante aceite de girasol. Una vez bien doradas, las pasamos a papel secante y las salamos.