

Carrillera ibérica al Pedro Jiménez



Ingredientes:

700 gr carrillera ibérica

500 gr patatas

1 pimiento

2 ajos pequeños

1 cebolleta grande

3 hojas laurel

3 clavos

1/2 vaso vino

3/4 vaso caldo de pollo

Sal

Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Poner las patatas en una cacerola con agua hirviendo y sal. Dejar cocer unos minutos hasta que se estén medio blanditas (no del todo, para que luego no se deshagan en la olla rápida).

Dorar las piezas de carne con aceite hirviendo en la olla en la que vamos a cocinar y separar.

Hacer el sofrito con la cebolla, el pimiento y el ajo. Picarlo todo muy pequeñito y ponerlo en la misma olla donde hemos dorado la carne. Cuando esté todo pochado lo sacamos y lo trituramos con ayuda de la batidora.

Es el momento de empezar a cocinar la carne, para ello ponemos en la olla las piezas de carrillera junto con el sofrito triturado y medio vaso de caldo de pollo. Lo dejamos cocinar durante 5 minutos a fuego lento.

Echamos el vino, el laurel y los clavos. Mezclarlo bien todo y dejarlo cocinar a fuego alto (para que se evapore el alcohol) durante unos 3 minutos.

Ya solo queda echar el resto de caldo de pollo, las patatas peladas y cortadas en trozos grandes. Tapamos la olla y fuego medio la dejamos 15 minutos.

Si cuando abras la olla tras los 15 minutos aún crees que le falta algo de tiempo para que la carne esté hecha y la salsa formada, déjalo cocinar a fuego medio-bajo con la tapa medio puesta. No te olvides de ir moviéndolo para que no se pegue.