



Carrillera Ibérica con puré de patata al azafrán

Ingredientes para 4 personas:

800 gramos de carrillera
250 gramos de cebolla
Media cabeza de ajos
300 gramos zanahoria
3 hojas de laurel
1 litro de vino tinto
½ litro de vino blanco
Medio kilo de patata
Azafrán
100 gramos mantequilla
Sal y pimienta

Elaboración:

Para la carrillera.- Sofreír a fuego medio las verduras con aceite de oliva hasta que esté transparente y dorada la cebolla. Salpimentar la carrillera y añadir al sofrito para marcarla, de esta manera sellamos la carne y evitamos que salgan los jugos, 3 minutos.

Añadimos el laurel, el vino tinto, vino blanco y lo dejamos cocer de 2horas 30 minutos a 3 horas, hasta que la carne este tierna. Si vemos que reduce mucho el vino podemos añadirle más, también podemos ponerle agua.

Una vez cocinado, retiramos la carrillera y trituramos la salsa, la pasamos por un chino y la volvemos a poner con la carrillera.

Para el puré de patata con azafrán.- Lavamos la patata y la cocemos durante 30-40 minutos dependiendo del tamaño de la patata. La pelamos una vez cocida y la reservamos para que enfrie un poco.

Sofreímos media cebolla cortada en brunoise (daditos pequeños) con la mantequilla. Añadimos la patata machacada con un tenedor, ponemos el azafrán y salpimentamos al gusto.