

CARRILLADAS DE CERDO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR



Ingredientes para 6 personas Caldo

1 Kg. De carrillada de cerdo ibérico (troceadas en trozitos)
300 g., de cebolla.
1 hoja de laurel.
Pimienta molida.
Pastilla de caldo.
2 dientes de ajo.

70 g., de aceite.
300 g. de cerveza.
330 g., de agua.

Preparación

1. Trocear la cebolla durante 4 segundos velocidad 5. Sacar y reservar.
2. Poner en el vaso el aceite, los ajos, sofreír 3 minutos velocidad 1 temperatura varoma.
3. Echar la cebolla (reservada), sofreír durante 12 minutos velocidad 1 temperatura varoma.
4. Echar la carne y rehogarla 5 minutos, velocidad cuchara giro a la izquierda.
5. Echar la cerveza y el agua. 50 minutos temperatura varoma velocidad cuchara giro a la izquierda.
6. Poner el varoma con un kilo de patatas para hacerlas al vapor.

Mari Carmen 918454334 o 661583431

<http://www.todothermomix.com> Mari-Carmen@todothermomix.com