

CARRILLÁ DE CERDO

INGREDIENTES:

Para 4 personas
1 kg de carrillada
1 cabeza de ajos
12 almendras
2 rebanadas de pan cateto
1 cucharilla de pimentón
Pimienta molida al gusto
4 o 5 clavos
1 ramita de tomillo
1 trocito de canela en rama
1/4 l de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Freír almendras, ajos y pan.

Se fríen por separado las almendras, previamente peladas (se meten en agua hirviendo un par de minutos), los ajos y el pan que después se pone a remojo y se escurre.

Con estos tres ingredientes se hace un nuijaillo en el mortero y se aparta.

La carrillada se lava, se echa en una sartén y se fríe hasta dorarla.

Cuando está dorada se le agrega el vino, la canela, el pimentón, el tomillo, la pimienta y el clavo y se deja hacer una 1/2 hora; después, se le añade el majadillo, se sazona y se deja hervir otros 5 minutos.
