

CARRILLERAS DE CERDO GLASEADAS SOBRE CREMOSO DE QUESO DE CABRA Y COMPOTA DE MANZANA

INGREDIENTES:

- 4 carrilleras
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 manzana
- 1/2 litro de vino tinto
- 150gr de queso de cabra
- 100ml de nata
- Compota de manzana
- Flores para decorar



PROCEDIMIENTO:

Cortamos la cebolla, la zanahoria y la manzana en mirepoix y la pochamos en una cazuela.

Una vez pochada añadimos el vino y cocinamos 2 horas.

Sacamos las carrilleras, trituramos la salsa y colamos. Las glaseamos con caramelo.

Ponemos en un cazo la nata, el queso y lo calentamos, trituramos y colamos

PRESENTACIÓN

En un plato hondo ponemos el cremoso de queso, las carrilleras y salseamos. Ponemos un poco de compota de manzana y decoramos con las flores.