

# Recetario

## CARRILLERAS DE CERDO AL ESTILO MOESIA

### INGREDIENTES:

1 kilo de carrilleras de cerdo  
1 cebolla  
1/2 pimiento rojo y verde  
2 zanahorias  
2 tomates maduros  
Pimienta  
Sal  
Azúcar  
Vino blanco  
Vino tinto  
250ml de caldo  
Harina



### PASO A PASO:

En una cazuela ponemos un chorrito de aceite de oliva. Salpimentamos las carrilleras enteras y las doramos por los dos lados. Cortamos los vegetales en trozos. En la misma cazuela que doramos la carne, ponemos la cebolla, los pimientos, los tomates y las zanahorias partidas. Le ponemos una pizca de sal y dejamos hacer unos 15 min. Una vez pochado le ponemos una cucharadita de harina para que espese la salsa y removemos. A continuación, ponemos los dos vasos de vino, el tinto y el blanco y dejamos evaporar otros 5 minutos. Introducimos la carne y ponemos el caldo, lo dejamos hacer unos 40 minutos hasta que la carne esté blanda. En una sartén ponemos un poco de azúcar con un poco de agua para que se haga un poco de caramelo y lo volcamos en el guiso. Una vez hecha la carne, la salsa la pasamos por la batidora para que espese.

### Presentación:

Ponemos unos trozos de carrillera, lo cubrimos con la salsa y acompañamos con patatas fritas en dados.

