

CARRILLERAS CON LINGUINE A LA MANTEQUILLA DE SALVIA

gruponorteños
carne excelente.

ecosecha
Alimentos Ecológicos



Santa Rita
Una forma diferente de hacer Harinas



INGREDIENTES

2 PAX

Carrilleras de cerdo

Zanahoria 150 gr

Cebolla 150 gr

Puerro 100 gr

Ajo 2 Dientes

Vino tinto 2 dl

Harina St. Rita 50 gr

Salsa de soja d cl

Agua C/S

Aove C/S

Sal C/S

Linguine 300 gr

Mantequilla 100 gr

Salvia C/S

MATERIAL NECESARIO

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo

Preparación

Para las carrilleras

Limpiar las carrilleras.

Salpimentar y enharinar. Freír en aceite las carrilleras en la sartén y escurrir para eliminar el exceso de aceite. Reservar el aceite una vez fritas.

Pelar y lavar las verduras. Cortarlas en mirepoix.

Con un poco de aceite de freír las carrilleras rehogar las verduras hasta que queden bien doradas.

Una vez cocinadas añadir el vino y reducir hasta que evapore.

Cuando haya evaporado el vino añadir las carrilleras y rehogar 2 minutos.

Cubrir con agua y cocinar por espacio de una hora a fuego suave.

Una vez cocinadas separar las carrilleras de las verduras y la salsa y reservar.

En un cazo reducir la salsa de soja.

Una vez reducida añadir la salsa de las carrilleras colándola para separar las verduras.

Reducir la salsa hasta obtener la textura deseada.

Añadir las carrilleras y dar un hervor. Servir.

Para la pasta:

- cocinamos la pasta en agua con sal con el tiempo que nos indica en el envase.

- Enfriamos en un baño frío y reservamos para el servicio.

- En un sartén aromatizamos la mantequilla con la salvia y dejamos reposar para saltar la pasta a la hora del servicio.