

Carrillera de vaca madurada a la ratafía con pan crujiente de tomillo

180 min

fácil

Ingredientes

Para 4 personas

- 4 carrilleras de unos 500 g cada una
- 500 ml de ratafía
- 2000 ml de caldo de carne (fondo oscuro)
- 20 ml de aceite suave
- Sal
- Pimienta

Para la masa de pan

- 500 g de harina de fuerza
- 10 g de sal
- 6 cl de aceite AOVE
- 500 ml de aceite suave (para freír)
- 200 ml de agua
- 12 g de levadura fresca
- 4 g de tomillo en polvo

Preparación

Elaboración

-Limpiar las carrilleras del posible exceso de nervios y tejido duro y pintarlas con el aceite suave por toda la superficie.

-Salpimentar y dorarlas en una olla con aceite, previamente calentada a fuego fuerte.

-Cuando las carrilleras estén selladas, agregar la ratafía y remover en círculos para desglasar los posibles restos del sellado.

-Cuando el alcohol de la ratafía haya evaporado, añadir el fondo oscuro. Una vez haya recuperado el hervor, tapar la olla, bajar el fuego al mínimo y cocinar durante 150 minutos aproximadamente, moviendo la olla de vez en cuando para evitar que se pegue al fondo y comprobando el punto de cocción.

Para la masa de pan

-Deshacer la levadura en agua templada, mezclar con el resto de ingredientes y amasar hasta conseguir una consistencia elástica.

-Dejar reposar el mismo tiempo que tardan las carrilleras en estar cocinadas (entre 120 y 150 minutos).

-Estirar la masa dándole la forma deseada y colocarla en una sartén con el aceite a unos 160°C.

-Cocinar el pan dos minutos por cada lado y escurrirlo en papel de cocina para absorber el exceso de aceite.

Para el emplatado

- Disponer la carrillera en un plato hondo, bañarla con la salsa resultante de la cocción y colocar sobre la carrillera el pan frito y una rama de tomillo.