

Carrilleras de cerdo ibérico con foie de pato

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 6 personas:

- 12 carrilleras de cerdo ibérico
- 4 cebollas
- 4 zanahorias
- 1 puerro
- 100 gramos de foie de pato
- 500 gramos de zancarrón de ternera
- 1 esqueleto de pollo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Agua

/ Preparación

Para el caldo

- Primero elabora un caldo de carne poniendo a cocer en agua dos cebollas, una zanahoria, un puerro, el zancarrón de ternera y el esqueleto de pollo durante dos horas. Cuela y pon a punto de sal.

Para la salsa española

- Pocha dos cebollas y tres zanahorias, añade un litro del caldo de carne que has preparado y deja cocer 90 minutos, a fuego lento.

Para hacer la carne

- Introduce la carrillera en el horno, salpimentada y cubierta de aceite de oliva, durante dos horas, a 130 grados.

Para servirlo

- Emplata dos carrilleras hermosas por persona, salsea y corona el conjunto con un trozo de foie de pato recién marcado en sartén.