

CARRILLERA CON HUEVO POCHÉ Y CAPULLO DE JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES:

- Carrilleras de Ibérico de bellota y/o de ternera.
- Patatas.
- 2 Pimientos rojos.
- Cebolla.Puerro.
- 3 Ajos.
- Huevo.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal y pimienta.
- Hoja de laurel.
- 3 Zanahorias.
- Ramita de romero.
- 600 ml. de vino blanco.
- Reducción de Oporto.
- 200 ml de agua.
- Lasca de jamón ibérico.



ELABORACIÓN:



1. Se salpimientan las carrilleras, se pasan por harina y se doran sellando los jugos en la misma olla que vamos a emplear para el guiso. Reservamos.
2. Se trocean los ajos, el pimiento, el puerro y la zanahoria y se incorporan al recipiente donde se han sellado las carrilleras.
3. Sazonar. Añadir el laurel y el romero. Pochar la verdura.
4. Incorporar el vino blanco y poner al fuego fuerte.
5. Se añaden las carrilleras y se enrasa con agua.
6. Se deja cocer el tiempo necesario y se retiran las carrilleras.
7. Desgrasar el caldo.
8. Triturar las verduras y colar, haciendo una pequeña reducción a fuego lento y reservando en una salsera.
9. Se desmigán las carrilleras en un bol y se las mezcla con reducción de Oporto.
10. Se fríen patatas en paja, la cebolla y el pimiento rojo. Se hace el huevo poché

EMPLATAR: Se extiende sobre el plato una base de patatas paja. En un aro se introducen las carrilleras, y se coronan con el huevo poché y un capullo de jamón ibérico.

Y conste, y doy fe, de que acompañar la carrillera con capullo de jamón, con dos cervezas rubias o negras de Maset, (Cerveza de abadía con segunda fermentación en botella sin filtrar para conservar todo su gusto), uno repone fuerzas para una buena y relajada siesta...