

TACO DE CARRILLERA

INGREDIENTES:

Se puede partir del guiso tradicional, de la carrillera confitada:

- De cerdo.
- De ternera.

También se puede proceder para hacer el taco con rabo de toro (trozos grandes).

- Carrilleras de cerdo: 12 unidades
- Pimiento rojo: 1 ud.
- Pimiento verde: 1 ud.
- Cebolla: 1 ud.
- Ajo: 2 dientes.
- Aceite, tomillo, laurel, pimienta, perejil: (3 gramos de cada especie).
- Vino tinto: 1/2 litro.
- Agua: Hasta cubrir.
- AOVE: 10 ml.
- Verduras.
- Wonton Pastry¹



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



- Salpimentar rabo de toro y/o carrilleras.
- Enharinar (no siempre es necesario).
- Marcar las piezas con aceite bien fuerte.
- Se hace un fondo de verduras: ajo, cebolla, puerro, zanahoria, hasta que estén blanditas.
- Se añade al fondo, el rabo o las carrilleras salpimentadas y con las especias.
- Se cubren de agua y cuecen tres horas. (Puede utilizarse la olla rápida).
- Tanto las carrilleras como el rabo deben quedar muy

¹ Masa de la cocina china, hecha de harina , huevo , agua , y sal que al cocerla, tiene la propiedad de estirarse. Para los interesados en el tema adjunto ingredientes y fórmula de elaboración: Es fácil de hacer sus propios envoltorios de wonton. Esta receta rinde aproximadamente 24 envoltorios de wonton.

Tiempo de preparación: 1 hora

INGREDIENTES:

1 huevo
3/4 de cucharadita de sal
2 tazas de harina para todo uso
1/3 a 1/2 taza de agua, según sea necesario
Harina extra cuando sea necesario

ELABORACIÓN:

Batir ligeramente los huevos con la sal. Añadir 1/4 taza de agua. Tamizar la harina en un tazón grande. Haga un hueco en el centro y agregar la mezcla de huevo y agua. Mezclar con la harina. Agregar como gran parte del agua restante como sea necesario para formar una masa. (Añadir más agua que pide la receta, si la masa está muy seca).



blandas.

- Una vez cocidas, se separan las carrilleras y se reservan.
- El caldo de la cocción se desgrasa, se cuela y se reduce.
- Se le añade un punto de Roux para que espese y se reserva.
- En un sartén se hace una reducción de vino de Oporto o vino dulce, para que adquiera la salsa brillo, color y sabor².
- Se vierte sobre la salsa desgrasada y se mezcla al fuego.
- En un recipiente, se rompen las fibras de la carrillera y se mezcla con la salsa del rus y el oporto, hasta obtener una masa consistente pero no caldosa.
- A partir de ahí se procede a elaborar el taco de carrillera o a emplatar de forma creativa.

ELABORACIÓN DEL TACO DE CARRILLERA:

- Se parte de la mezcla de la masa de carrillera desmigada y las reducciones de la salsa de cocción y el vino tinto.
- En un recipiente se pone agua a cocer. Cuando ésta se encuentra en ebullición se introducen los cuadraditos de masa Wonton Pastry.
- Una vez cocidos se pasan por agua fría y se extienden sobre una superficie.
- Sobre cada cuadradito se deposita una cucharada de carne de carrillera y se cierra creando el taco de carrillera.
- Se emplata, de forma individualizada, acompañando cada taco de dos salsas: la de la propia de la carrillera y el espumoso de coliflor.



² En caso de no disponer de vino de Oporto, se utiliza un recurso casero: vino tinto + azúcar, llevándolos al a ebullición, hasta conseguir el punto de reducción del almíbar espeso.



© Fotos José Luis Moya



VINO TINTO QUINTA SARDONIA 2009

Este vino tinto Quinta Sardonía se ha elaborado con diferentes uvas, que entre ellas se encuentra cabernet sauvignon, merlot, syrah...

Los racimos para crear este vino se seleccionaron durante la época veraniega hasta que entraron en la bodega.

El vino tinto Quinta Sardonía tiene una crianza en barrica de roble Frances durante 15 meses.

Antes del embotellado se clarificó con clara de huevo y una ligera filtración.

Tiene un color rojo cereza de capa media.

En nariz disfrutamos de un baile de aromas desde el punto maduro, pasando por frutas rojas frascas, pimienta negra, regaliz negro, fruta negra y unos toques de trufa negra.

El vino Quinta Sardonía en boca es muy goloso, con una intensidad a frutos rojos.

Este vino por su textura sedosa y envolvente con carácter atlántico te seducirá.

Tiene un final muy elegante relacionado con el terreno de la finca de carácter mineral.

Se recomienda no decantar este vino, si no en su lugar abrir la botella unas 2 horas antes de su degustación.

La temperatura para servirlo sería de 15º C y dejar que se abra progresivamente en la copa para poder degustar y disfrutar de la evolución de este vino.