

CARRILLERAS DE IBERICO GLASEADAS AL CACAO



INGREDIENTES

CARRILLERAS

18 carrilleras de cerdo ibérico
1 cebolla
1 puerro
1 zanahoria
1 hoja de laurel
1 rama de perejil
30 g boletus secos
1l caldo de carne
Sal

SALSA GLASEADA

200 g azúcar moreno
200 g vinagre de Módena
30 g cacao
15 g maicena
Sal
Pimienta negra

Pasta won-ton

MODO DE HACERLO

CARRILLERAS

Limpiar las carrilleras de la tela que las recubre (opcional). Pelar y trocear la cebolla, el puerro y la zanahoria. Poner las carrilleras en una cazuela con las verduras troceadas, el laurel, el perejil, los boletus, el caldo de carne y una pizca de sal. Dejar cocer durante 2 horas hasta que las carrilleras estén tiernas. Separar las carrilleras de la salsa y reservar. Triturar la salsa de cocer las carrilleras con sus verduras.

SALSA GLASEADA

Calentar al fuego el azúcar moreno con el vinagre hasta que se caramelice. Desglasar con la salsa de cocer las carrilleras. Triturar con el cacao, la maicena, sal y pimienta negra. Pasar por colador.

Volver a meter las carrilleras en la salsa y cocer durante unos minutos.

Cortar las láminas de pasta won-ton en juliana fina y freír en abundante aceite caliente hasta que esté crujiente.

Servir las carrilleras y acompañar con el crujiente de won-ton.