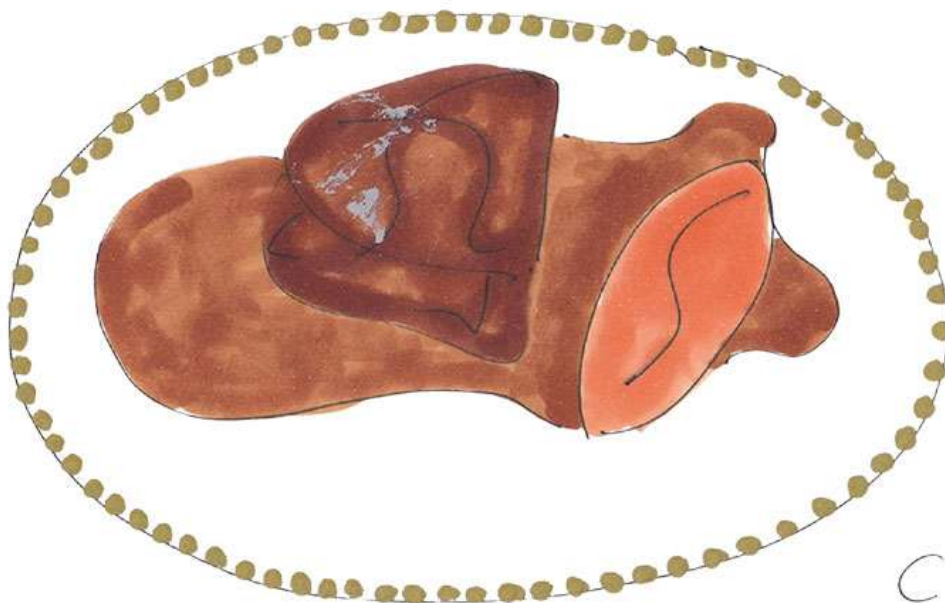




CR-25

CARRILLADA (GALTA) DE TERNERA AGRIDULCE CON PURÉ DE BONIATO ESCALIVADO

Para 4/6 raciones:

4 carrilladas, en 3 trozos cada una

2 zanahorias, picadas finas

2 cebollas, picadas finas

2 puerros picados finos

2 tomates pequeños, laminados

6 dientes de ajo, con la piel

1 copita de brandy

1 copita de Jerez dulce

Sal, pimienta negra, canela y nuez moscada

Laurel, tomillo

AOVE, un poco de grasa de cerdo

Para la salsa agridulce:

100g de azúcar y 100ml de vinagre de Jerez

4 boniatos medios, escalivados

ELABORACIÓN

1- En una bandeja honda apta para el horno, disponed las carrilladas. Aliñadlas con sal, pimienta, canela, nuez moscada, laurel y tomillo, un buen chorro de AOVE y unos dados pequeños de grasa de cerdo. Introducid la bandeja en el horno precalentado a 190 °C y dejad asar las carrilladas durante 30 minutos.

2- Mientras tanto, en una paella ancha, calentad un chorro de aceite y sofreíd los vegetales: zanahoria, cebolla, puerro, tomate y los ajos. Dejad que se doren ligeramente. Salpimentad con prudencia.

3- Pasados los 30 minutos de asado, retirad la bandeja del horno y colocad las carrilladas en una cazuela ancha. Desglasead el fondo de la bandeja de asado con el brandy y el jerez dulce, para recuperar todos los jugos caramelizados de la cocción. Echad este líquido a la cazuela con las carrilladas. Incorporad también los vegetales sofritos y añadid agua mineral hirviendo hasta cubrir ligeramente las carrilladas. Dejad cocer el conjunto a fuego lento, con la cazuela tapada, durante 90 minutos.

4- Retirad la cazuela del fuego y reservad los trozos de carrillada. El jugo con los vegetales pasadlo por un pasapurés y, seguidamente, por un colador fino, o un colador chino, para obtener una salsa fina. Retirad el exceso de aceite que flote en la superficie con una cuchara.

5- Para la salsa agridulce: Poned en un cazo ancho el azúcar y el vinagre. Dejad que la mezcla reduzca hasta que coja una consistencia de caramelo suave y haya perdido los aromas punzantes del vinagre. Incorporad la salsa colada y desgrasada. Dejad cocer el conjunto sólo un par de minutos; esto os permitirá afinar, si hace falta, el punto de sal y pimienta.

6- La presentación: Calentad las carrilladas en una bandeja honda en el horno, napadas con la salsa agridulce. Sacad la pulpa de los boniatos escalivados, salpimentadla con prudencia y trabajadla con un tenedor y un buen chorro de aceite de oliva. Calentad la pulpa de boniato en un bol apto para el horno o el microondas. Podéis presentar directamente en la mesa la bandeja con las carrilladas y la salsa agridulce. A banda, servid el bol con la pulpa de boniato, para que los comensales se sirvan a su gusto.