

Quisquilla de Motril con carrilleras estofadas. Receta



Estas carrilleras estofadas con Quisquilla de Motril, han sido la receta estrella de las navidades de este año en casa.

Una navidades que, a pesar de no haber sido idílicas, me cuesta dar por acabadas.

Para mí es normal que el mes de febrero me pille con el abeto aún por empaquetar. Me resisto a quitar las pequeñas luces blancas que, como salpicadas, añaden un poco de magia a mi hogar. Y me cuesta sobre todo, volver a la rutina del lunes a viernes con la lechuga acompañada de sota, caballo y rey a la plancha o al horno.

Pero es cierto eso de que “lo bueno, si breve, dos veces bueno” y platos como este que te traigo, deben reservarse para ocasiones especiales. Porque son un lujo y merecen ser saboreados y disfrutados con tiempo para una buena sobremesa.

No hay que olvidarse de acompañarlos de un buen caldo, un buen cava en mi caso, que consigue siempre hacer que la vida parezca una fiesta.

Ahora más que nunca necesitamos embellecer la realidad que nos está tocando vivir y podemos hacerlo desde la cocina. Basta con añadir doble dosis de cariño.

Anímate a preparar mi receta de hoy; un mar y montaña con alma motrileña, con la que tus comensales caerán rendidos a tus pies.

Aquí tienes el paso a paso para elaborarla. Espero que te guste.

Besos.

CLAVES

- . Ingredientes principales: carrilleras de cerdo, Quisquillas de Motril.
- . Plato: primero.
- . Estilo: cocina festiva, saludable, cocina Costa tropical.
- . Tiempo: Medio.
- . Precio: Medio.
- . Dificultad: baja.
- . Cantidad: 8/10 comensales

Ingredientes

Para las carrilleras estofadas:

- 350 gr. de quisquillas de Motril peladas.
- 1 kilo de Carrilleras de cerdo limpias.
- 1 Puerro.
- 1 Cebolleta Grande.
- 1 Zanahoria Grande.
- 1 Vaso de Ron Montero.
- 1 Cucharadita rasa de Sal.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.

- Media Cucharadita de Pimienta Negra recién molida.
- Una Rodajita de Jengibre.
- 1 Cucharada de concentrado de Buey «Bovril».
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 2 litros de Agua Mineral.



Para decorar:

- 1 Cucharadita de sal de Quisquilla.



Para la mayonesa de chutney de mango:

- 300 gr de Mayonesa ligera.
- 150 gr. de Chutney de Mango (he usado el de la marca Sharwood's, que puedes encontrar en hipermercados).



Utensilios

- Cacerola grande con tapadera.
- Batidora y vaso Minipimer.
- Aro de emplatado.
- Colador pequeño.



Elaboración paso a paso

La mayonesa

Comenzamos preparando la mayonesa de chutney de mango. Basta con mezclar los dos ingredientes removiendo bien hasta que estén bien integrados y los reservamos.



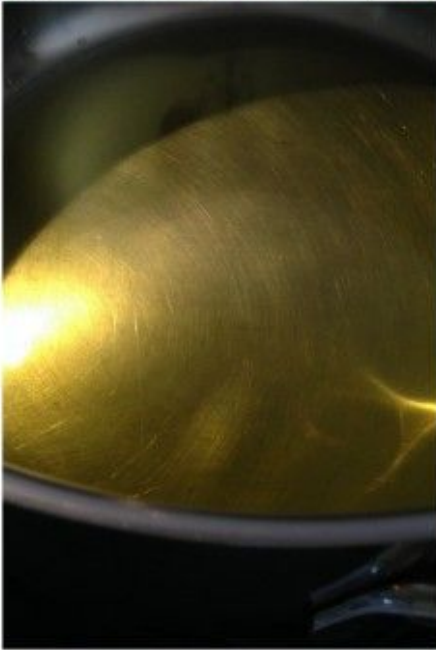


Las carrilleras

Pelamos y troceamos la cebolleta. Quitamos la piel al jengibre, lo picamos muy menudito y lo reservamos junto a la cebolleta picada. Limpiamos y cortamos el puerro en medias rodajas finitas y reservamos; y por último pelamos y cortamos la zanahoria en rodajas de más o menos un par de centímetros de grosor. Reservamos también.



Continuamos salpimentando la carne que sellaremos a fuego fuerte en una cacerola con bastante fondo y el aceite bien caliente. Para sellar basta con cocinar durante medio minuto las carrilleras por cada lado. Una vez selladas las retiramos de la cazuela y reservamos.



En esa cacerola y en el mismo aceite en el que hemos sellado la carne, rehogaremos las verduras bajando la temperatura del fuego a la mitad.

Primero pocharemos la cebolleta con el jengibre y un par de minutos después añadiremos el puerro mezclando bien y cocinando un par de minutos más antes de incorporar la zanahoria, cocinándolo todo unos 3 minutos más removiendo de vez en cuando.

Es momento añadir las carrilleras selladas, la salsa de soja y el ron, mezclándolo todo y dejando reducir, para que evapore el alcohol, durante 5 minutos a fuego medio alto (en el 7 en una escala de 10).

Agregamos entonces el concentrado de buey (bovril) y a continuación cubrimos con el agua mineral.

Cuando empiece a hervir, retiramos las espumas si las hubiera y cocinamos semitapado durante al menos una hora y media, para que el caldo se reduzca algo más de la mitad y nuestras carrilleras nos queden súper tiernas.



Con las carrilleras ya cocinadas, sólo nos queda sacarlas del jugo, desmigalarlas y reservarlas tapadas para que se mantengan calentitas.



La salsa

Por último, ponemos todo el fondo de caldo y verduras en el vaso de la minipimer y trituramos hasta tener una salsa finísima y llena de sabor. Ahora ya podemos pasar a emplatar.



Emplatado

Recuperamos todos nuestros ingredientes: las carrilleras desmigadas, las quisquillas peladas, la mayonesa de chutney de mango y la salsa de verduras. Añadimos a nuestra lista la sal de quisquilla y pasamos a emplatar con ayuda del aro. Hazlo en platos hondos, si tienes platos para pasta, son ideales.



Mezclamos las quisquillas peladas con las carrilleras desmigadas (reservando una quisquilla por ración para decorar).

Colocamos el aro en el centro del fondo del plato y lo rellenamos, sin llegar hasta arriba, con la mezcla de carrilleras y quisquilla, presionando ligeramente para

que no se nos desmorone al retirar el aro.



Retiramos el aro y cubrimos con un par de cucharadas generosas de la mayonesa de chutney y añadimos al fondo del plato la salsa (limpiando las salpicaduras si fuera necesario). Rematamos con una quisquilla sobre la mayonesa y espolvoreamos, con ayuda del colador, con un poco de sal de quisquilla.



Y ya podemos servir nuestro espectacular plato.







Prebióticos: Jengibre, zanahoria, puerro, cebolleta y mango.

Probióticos: Salsa de soja.

Activadores de Colágeno: Aceite de oliva Virgen Extra, Quisquillas, Carrilleras.