

Cocinero: **María Jesús Díaz**
 Restaurante: **Gran Duque (Piedrahíta, Ávila)**

Tiempo:..... **5 horas**
 Categoría:..... **Entrante**

Coste:..... **Caro**
 Dificultad:..... **Media**



Ingredientes

(Para 4 personas)

Carrilleras

Carrilleras **4 unidades**

Salsa

Cebolla **1 unidad**

Vino Ribera del Duero **2 vasos**

Manzana reineta del Bierzo **1 unidad**

Elaboración

Para las carrilleras

Limpiamos las cuatro carrilleras, las salamos envasamos y cocemos a baja temperatura (90 grados) en baño María durante seis horas. También se puede hacer en olla rápida.

Para la salsa

Ponemos aceite en una cazuela, pochamos una cebolla, añadimos los recortes de las carrilleras y cuando todo esté bien dorado añadimos

dos vasos de vino Ribera del Duero y dejamos cocer un poco. Después lo cubrimos con agua y lo cocemos durante dos horas. Cuando esté cocido clarificamos el caldo y lo colamos.

En una sartén ponemos a reducir cuatro vasos de vino con ocho cucharadas de azúcar y cuando esté a la mitad añadimos un poco del caldo de carne y espesamos.

Para la compota de manzana

Descorazonamos las manzanas, las ponemos en el horno con la piel incluida y asamos durante 35 minutos. Las quitamos la piel y trituramos.

Montaje del plato

Con un cuchillo troceamos la carrillera más o menos en cinco trozos, la presentamos en un plato amplio. Ponemos encima la salsa que ya tenemos preparada y adornamos el plato con la compota de manzana.