

Cocinero: ..... **Ana Rivas**  
 Restaurante: .... **Rivas (Vega de Tirados, Salamanca)**

Tiempo: ..... **30 min.**  
 Categoría: ..... **Carnes**

Coste: ..... **Barato**  
 Dificultad: ..... **Baja**

## Ingredientes

**(Para 4 personas)**

### Para las carrilleras

Carrilleras ..... **1,5 kg (10-12 unidades)**  
 Aceite de oliva de la Sierra de Salamanca

### Para las frutas escabechadas

Cebolla ..... **600 gr**  
 Piña ..... **800 gr**  
 Naranja ..... **400 gr**  
 Mango ..... **400 gr**  
 Ajos  
 Pimienta en grano, clavo, tomillo  
 Laurel  
 Vinagre de vino ..... **150 ml**  
 Vino generoso ..... **15 ml**  
 Agua ..... **150 ml**  
 Sal y pimienta molida

## Elaboración

### Para las carrilleras

Limpiamos, desgrasamos y salpimentamos las carrilleras.

Freímos las carrilleras a fuego lento en una sartén con aceite de oliva hasta dorarlas. Las colocamos en una cazuela.

### Para las frutas escabechadas

En la sartén anterior y con el mismo aceite, se ponen las verduras y las frutas (piña, mango, naranja) troceadas, a las que añadimos ajo, tomillo, pimienta en grano y clavo.

Se pochá todo durante ocho minutos y después se añade el vinagre y el vino generoso, al agua y una pizca de sal.

Cuándo todo esté cocinando, se le añaden las carrilleras y se mantiene todo en el fuego durante veinte minutos.

Una vez cocidas, se separan las carrilleras y el resto se pasa por un chino o una thermomix.

## Montaje del plato

En un plato hondo se colocan dos o tres carrilleras y se le añade un poco de la salsa triturada y se ponen unos aros de cebolla fritos. Para adornar el conjunto y darle un toque de color, se añade una ramita de tomillo.

