

# Carrilleras con manzana



6-8



20'



2-3 h

## Preparación:

Limpiar las carrilleras y salpimentar. Reservar

Cortar las cebollas en juliana. Reservar

Pasar las carrilleras ligeramente por harina

En una cazuela con abundante aceite echar las carrilleras a fuego fuerte, que se doren un poco y sacar

En ese mismo aceite echar la cebolla y dejar que se poche lentamente, cuando está un poco caída echar los ajos enteros, las hojas de laurel

Añadir las carrilleras, el vino y el caldo y dejar que cuezan lentamente moviendo de vez en cuando. Cuando llevan unas 2 horas pincharlas para saber si están hechas

La salsa se puede rectificar y triturar o no, depende del gusto

Pelar y cortar las patatas en cerilla, freír, echar sal y reservar



carrillera

## Manzanas:

Quitar el corazón y pelar las manzanas

En una cazuela poner todos los ingredientes, añadir las Manzanas cortadas a la mitad y poner al fuego a cocer Tardan unos 15 minutos cociendo. Retirar

## Ingredientes:

8-12 carrilleras de cerdo

3 patatas de cocer

4 cebollas

½ l. de vino tinto

½ l. de caldo

Aceite, ajos

pimienta, sal

2 hojas de laurel

6 manzanas

golden

¼ l. vino blanco

¼ l. agua





Pil-pil [https://es.wikipedia.org/wiki/Bacalao\\_al\\_pil\\_pil\\_carrillera](https://es.wikipedia.org/wiki/Bacalao_al_pil_pil_carrillera)

bacalao

pil- [https://es.wikipedia.org/wiki/Bacalao\\_al\\_pil\\_pil](https://es.wikipedia.org/wiki/Bacalao_al_pil_pil)

[https://es.wikipedia.org/wiki/Bacalao\\_al\\_pil\\_pil](https://es.wikipedia.org/wiki/Bacalao_al_pil_pil)

[pil](#)-pil

[bacala](https://es.wikipedia.org/wiki/Gadus_morhuao) [https://es.wikipedia.org/wiki/Gadus\\_morhuao](https://es.wikipedia.org/wiki/Gadus_morhuao)

https: [pil](#)-pil

// [pil](#)-pil



# BACALAO AL

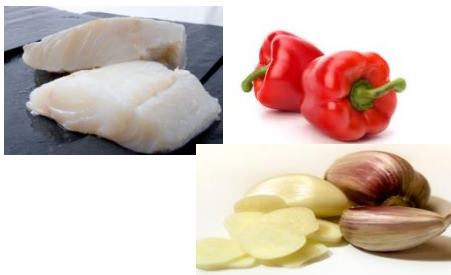
# PIL-PIL



4-6



20'



## Ingredientes

8 Lomos de bacalao  
Aceite de oliva  
4 dientes de ajos  
12 Pimientos de piquillo o  
4 pimientos rojos asados

## Preparación

En una sartén con abundante aceite templada se hacen los ajos laminados hasta que se doren, y se añaden los lomos de bacalao

El bacalao se coloca con la piel hacia abajo para que suelte todo el jugo y se haga el pil-pil



Hay que mover la sartén continuamente y con suavidad

Cuando el bacalao está hecho se retira

Saltear los pimientos de piquillo o asar los pimientos rojos y pelar

## Presentación

Colocar los lomos de bacalao, encima los ajos laminados y en un lateral los pimientos



