

CARRILLADA AL TOMILLO CON MENESTRA DE VERDURAS

INGREDIENTES

(para 6 personas)

- 200 g cebolla en trozos
- 7 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo seco (sin semillas ni pedúnculo)
- 60 g de aceite de oliva
- 150 g de vino tinto (rioja, ribera)
- ½ pastilla de caldo de carne
- 200 g de agua
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de romero seco
- 1 – 2 pellizcos de pimienta molida
- 1300 de carrilladas de cerdo ibérico (cortadas por la mitad y salpimentadas)
- ½ cucharadita de sal

PREPARACION

1. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos, el pimiento y el aceite. Trocee **3 seg/vel 5** y sofría **12 min/120°C/vel 1**.
2. Incorpore el vino y programe **1 min/Varoma/vel 1** sin poner el cubilete para facilitar la evaporación del alcohol.
3. Añada la ½ pastilla de caldo y 200 de agua y triture **30 seg/vel 10**.
4. Agregue el tomillo, el romero, la pimienta, las carrilladas y el laurel. Mezcle bien con la espátula y rehogue **20 min/120°C/giro invertido/vel cuchara**.
5. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con el menestra. Tape y programe **30 min/Varoma/giro invertido/vel cuchara**. Retire el Varoma y vierta la carne en una fuente honda. Sirva con la menestra espolvoreada con la sal y regada con un chorrito de aceite.

Sugerencias: En vez de menestra se pueden poner patatas.

En la bandeja Varoma puede cocinar al mismo tiempo vasitos de arroz al vapor. La medida es 30 g de arroz y 50 g de agua un poquito de sal y un poquito de aceite.

