GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

País de Quercus explica cómo elaborar la carillera ibérica

Actualidad Empresarial | 15/09/2022 | 00:00

Como una zona poblada de encinas, alcornoques, robles y otros árboles que integran una flora compuesta por hierbas silvestres como el romero o el tomillo, se destaca la dehesa extremeña.

Este entorno es ideal para la producción del cerdo ibérico de bellota. Hoy en día, distintas empresas ubicadas en esta región, como País de Quercus, fomentan la cultura de los sistemas de producción de ganadería extensiva, a través de los cuales se obtienen alimentos de gran calidad.

Esta firma ha logrado llegar con sus productos a muchos restaurantes reconocidos de España y del resto del mundo. Por ejemplo, destacan El Celler de Can Roca, El Bulli, Can Fabes, Santceloni y Azurmendi. La carne de cerdo ibérico de bellota es buscada para la preparación de distintos platos. Una de las opciones más deliciosas, que suele ser una alternativa muy solicitada para fiestas, es la preparación de carrillera ibérica, es decir, los mofletes del animal.

Receta de carrillera ibérica recomendada por País de Quercus

La carrilera es uno de los músculos más ejercitados, ya que está involucrado en la función de masticar los alimentos. Se trata de una pieza de carne magra que contiene fibras musculares, tejido adiposo y grasa entrevetada. Para lograr que esté tierna, es recomendable guisarla.

País de Quercus recomienda desgrasar las piezas o, directamente, pedirlas limpias en la carnicería. El objetivo es que estas porciones de carne, después de una larga cocción, estén blandas, como si fueran mantequilla. Tras desgrasar, es necesario enharinar y salpimentar las piezas. Una vez cumplido este paso, hay que añadirlas en una olla o sartén a fuego fuerte.

Para cocinar el guiso, se necesitan verduras como zanahoria, puerro, tomates; algunas hierbas aromáticas y jengibre. Todos estos ingredientes deben introducirse en una olla junto al vino tinto y al caldo de verduras. Este fondo de cocción aportará sabor e hidratación a las carrilleras. Las verduras, los líquidos y las carnes deben cocinarse a fuego medio durante, aproximadamente, dos horas y media.

Acompañamiento de plátanos y queso agrio para complementar la carrillera ibérica

Una vez la carne ya está cocida y tierna, es necesario retirarla y colar el fondo de cocción. Con el líquido sobrante y un poco de mantequilla, es posible formar una salsa para decorar la carne. A su vez, a modo de acompañamiento, País de Quercus recomienda preparar un puré de plátanos verdes y queso agrio, ya que generan un balance perfecto con este plato. Para conseguirlo, se debe hervir los plátanos y después se procesan junto al queso, los condimentos y las hierbas frescas.

Con esta receta de carrillera ibérica recomendada por País de Quercus es posible contar con un plato ideal para una ocasión especial.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/184592-pais-de-quercus-explica-como-elaborar-la-carillera-iberica.htm