



INGREDIENTES:

- 8 carrilladas de cerdo
- aceite de oliva
- 2 ó 3 zanahorias.
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde de freír
- 2 cebollas blancas medianitas

- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de postre de pimentón molido
- 2 tomates medianos maduros
- 200 gramos de vino tinto
- 100 gramos de brandy
- 2 vasos de caldo o agua
- pimienta negra en polvo
- sal
- 200 gramos de setas de temporada



EL PROCESO DE ELABORACION DE LA CARRILLADA DE CERDO CON SETAS ES UN PROCESO TRADICIONAL QUE SE HA VENIDO HACIENDO EN LAS CASAS DE NUESTROS PADRES Y ABUELOS. SE TRATA DE UN PLATO MUY SABOROSO Y NUTRICIONAL, IDEAL PARA LAS FAMILIAS Y PARA LOS QUE LES GUSTAN LOS PLATOS TRADICIONALES. SE ELABORA CON CARRILLADA DE CERDO, SETAS, CEBOLLA, AJÍ, TOMATE, CALABAZA Y UN POCO DE CALDO DE CERDO. SE COCINA A FUEGO BAJO POR VARIAS HORAS HASTA QUE LA CARRILLADA SE ABLANCA Y EL CALDO SE ESPESA. SE SERVE CON UN POCO DE CEBOLLA Y AJÍ FRESCO.