



INGREDIENTES:

- 1 kilo de carrilladas de cerdo
- 330 gramos de cerveza negra
- 2 hojas de laurel
- 6 hojas de albaca fresca
- 4 clavos
- 8 dientes de ajos
- 30 gramos de aceite de oliva
- 20 gramos de vinagre
- 1 cucharada de azúcar moreno
- sal
- 1 cucharadita pequeña de pimienta negra en polvo



ELABORACIÓN:

1. Empezaremos macerando la carne, bien limpia de pieles blancas. Poner en un bol, todos los ingredientes, las carrilladas y añadirle los ajos, sin pelar y chafados, los clavos, la albahaca, el laurel, la sal, la pimienta negra, el azúcar moreno, la cerveza negra, el vinagre, y el aceite de oliva.

2. Mezclar todo bien, y tapar el bol, con papel de film (papel transparente de cocina) y dejarlo macerar un mínimo de tres horas, y un máximo de doce, en la nevera (cuanto más tiempo lo dejemos más intenso cogerá el sabor).

3. Trascurrido el tiempo de maceración pasar todo (carne y adobo) al vaso de Thermomix, y **programar 50 minutos,**

a temperatura 120 grados en TM5 y

a temperatura 100 grados en TM31,

giro inverso y velocidad cuchara.

4. Al término, para facilitar su evaporación y evitar salpicaduras, quitar el cubilete del bocal y sustituirlo por el cestillo, y volver a **programar, 10 minutos, temperatura varoma, giro a la inverso, velocidad cuchara.**

Y LISTAS.



□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □