CARRILLADA IBÉRICA CON PATATAS con THERMOMIX®

INGREDIENTES

- 225 gr Vino tinto Tierras de Cádiz
- 4 cucharadas de Azúcar
- 3 dientes de ajo
- 1 puerro
- 1/2 cebolla
- 2 zanahorias
- 100 gr pimiento verde
- 100 gr pimiento rojo
- 65 gr de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón de la Vera
- 1000 gr de carrillada Ibérica
- 300 gr de agua
- Romero
- Tomillo
- 3 clavos de olor
- Sal
- 2-3 Patatas

ELABORACION

1. Para reducir el vino se pone en el vaso el vino junto con el azúcar y se **programa 6 min/varoma/vel 1** sin el cubilete puesto. Reservar
2. Poner en el vaso la verdura y el aceite. Picar **5 seg/vel 4,**
3. Sofreír **7 min/varoma/vel 1**
4. Añadimos el pimentón y mezclamos **30 seg/vel 1**
5. Se añaden las carrilleras salpimentadas, el romero, el tomillo, los clavos y programamos **10 min/varoma/giro inverso/vel 1**
6. En estos 10 minutos aprovechamos para pelar y cortar a gusto las patatas que colocaremos en el recipiente varoma
7. Añadimos 300 gr de agua y la reducción del vino, un poco de sal y pimienta y programamos **30 min/varoma/giro inverso/vel 1**
8. A continuación rectificamos de sal y de consistencia la salsa, si está demasiado espesa añadimos 100 gr de agua junto con las patatas y mezclamos **3 min/varoma/giro inverso/vel 1** (en este último paso si la salsa está bien de consistencia y no hay q añadirle más agua se programa sin temperatura, ósea mezclamos **3 min /giro inverso/vel 1**)
9. Emplatamos y listo para comer

NOTA: se puede cambiar la reducción de vino por vino dulce o amontillado, poniendo 170 gr de cantidad

NOTA: Para hacer arroz aumentar la cantidad de agua para obtener más salsa