CARRILLLERAS EN SALSA DE CASTAÑAS Y RISOTTO DE NARANJA

Ingredientes

* Carrilleras

-6 dientes de ajo

-60 g. de chalotas

-50 g. de aceite de oliva virgen extra

1.000 g. De carrilleras de cerdo ibérico

-1 cucharadita de sal

-1 cucharadita de pimienta negra recien molida

330g de Cerveza

1 tarro de castañas en almíbar (400 g)

* Risotto de naranja

-50 g. de chalotas

-50 g. de aceite de oliva virgen extra

-250 g. de Arroz en grano redondo

-70 g. de Pedro Ximenez

-350 g. de zumo de naranja natural

-1/2 cucharadita de colorante

-12 gajos de naranja (sin piel ni nada de parte blanca)

Mercè Lahoz 629622605

Preparación

*Carrilleras

1. – Ponga en el vaso los ajos, la chalota y el aceite. Trocee **2seg/vel 7** y sofría **6 min/120°C/vel 1**
2. – Añada las carrilleras, la sal y la pimienta y rehogue **10min/120/giro inverso/vel cuchara**

3.-Añada la Cerveza y programe **45min/100°C/giro inverso/vel cuchara**

Retire del vaso.

4.-Ponga un bol sobre la tapa del vaso y pese 350g. de la salsa de las carrilleras. Reserve

5.-Ponga en el vaso las carrilleras con el resto de la salsa y añada las castañas con su almívar. Programe

10 min/Varoma/giro inverso/vel cuchara

Retire del vaso y mantenga caliente.

* Risotto de naranja

6.-Ponga en el vaso la chalota y el aceite. Trocee **2 seg vel 5** y sofría **3 min/120°C/vel 1**

7.- Añada el Arroz y rehogue **1 min/120°C/giro inverso/vel 1**

8.- Añada el vino y programe **1min/Varoma/giro inverso/vel 1**

9.-Añada la salsa de las carrillerasreservada, el zumo de naranja y el colorante. Programe **15 min/100°C/giro inverso/vel 1.** Retire inmediatamente del vaso y deje reposar(aprox 5 min)

10.- Sirva las carrilleras con su salsa, acompañe con el risotto