

CARRILADAS ESTOFADAS AL WHISKY CON HIGOS

INGREDIENTES:

100 gr de dientes de ajo pelados y aplastados

75 gr de aceite de oliva

800 – 1000 gr de carrilleras de cerdo salpimentadas

2 hojas de laurel

perejil picado

250 gr de vino Pedro Ximenez o similar

100 gr de whisky

1 pastilla de caldo de carne

zum de 1 naranja

1 chorrito de zumo de limón

6 – 8 higos secos (la mitad partidos por la mitad y la otra mitad enteros)

PATATAS HASSELBACK

INGREDIENTES:

6 patatas nuevas con piel (de 150 a 200 gr cada una)

4 – 5 lonchas de beicon cortadas en tiras de 2 cm.

4-6 hojas de laurel

1 cucharada de romero seco desmenuzado

20 gr de mantequilla

1 cucharadita sal ahumada en escames

30 gr de queso parmesano rallado



PREPARACIÓN PATATAS:

1. (*) Colocar las patatas entre dos palillos chinos o algo similar, para que a la hora de hacer los cortes de las rodajas de 5 mm aproximadamente, el cuchillo no llegue a cortar hasta el fondo las patatas, quedando estas unidas por la base. Entre rodaja y rodaja colocar tiras de bacon cortadas y el laurel y espolvorear con romero. Colocar en el recipiente varoma.

PREPARACIÓN CARRILLADAS:

1. Poner en el vaso el aceite con los ajos y programar **5 min/ varoma/vel cuchara.**
2. Agregar las carrilleras salpimentadas, el laurel, el perejil, el vino oloroso, el whisky, la pastilla de caldo y los zumos y programe **45 min/ varoma/ velocidad cuchara/ giro inverso.**
3. (*) Colocar el varoma en su sitio con las patates dentro y retire cuando termine.
4. Precalentar el horno a 220°C
5. Una vez cocidas las patates, espolvorear con la sal ahumada y el queso.
6. Introducir en el horno 15 minutos hasta que estén doradas
7. Añada al vaso los higos y programe **10min/100°C/vel cuchara.**
8. Vuelque en una fuente y sirva con las patatas.

