



Carrilladas de Cerdo con tomate **Y guarnición de arroz**



INGREDIENTES:

CALDO

- 1 diente de ajo
- 1 ramita de perejil
- 1 pastilla de caldo casero o sal
- 300 g de agua
- 50 g de aceite

RECIPIENTE VAROMA

- 180 g de arroz
- 6 flaneras de aluminio

CARRILLADAS

- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde 100 g
- 70 g aceite de oliva virgen
- 1000 g de carrilladas de cerdo en trozos
- 800 g de tomate triturado
- 2 cucharaditas de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 hoja de laurel , 1 pimienta de cayena

PREPARACIÓN:

- Ponemos el ajo, el perejil y la sal en el vaso y programamos 5 seg/vel 5
- Añadimos el agua y el aceite y mezclamos 15 seg/ vel 6. Retiramos este caldo a una jarra.
- Ponemos 30 g de arroz y 50 g de caldo en cada flanera, mezclamos con una cuchara y colocamos en el recipiente varoma sin cubrir. Tapamos el recipiente Varoma y reservamos.
- Ponemos la cebolla, los ajos y el pimiento en el vaso y troceamos 3 seg/vel 4. Añadimos el aceite y sofreímos 15 min/Varoma/ vel 1.
- Añadimos el resto de ingredientes y programamos 35 min/Varoma/Giro a la izquierda vel cuchara
- Colocamos el recipiente Varoma en su posición y programamos 15 min/Varoma/ Giro a la izquierda vel cuchara
- Desmoldamos el arroz en un plato y servimos junto con la carne.

