

Carrilleras en salsa de castañas con patatas

INGREDIENTES:

- 6 dientes de ajo
- 60 gr de chalotas
- 50 gr de aceite de oliva
- 1 Kg de carrilleras de cerdo ibérico
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 330 gr de cerveza
- 1 tarro de castañas en almíbar (400 gr)
- Patatas para acompañar (la cantidad que necesite)

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los ajos, la chalota y el aceite. Trocee **2 seg/vel 7** y sofría **6 min/120°C/vel 1. (En TM31 6 min/varoma/vel 1).**
2. Añada las carrilleras, la sal y la pimienta y rehogue **10 min/120°C/giro invertido/vel. cuchara. (En TM31 10 min/varoma/giro invertido/vel cuchara).** *Mientras tanto pele y corte a rodajas las patatas que pondrá en batería en el varoma.*
3. Añada la cerveza, coloque el varoma con las patatas en su posición y programe **45 min/varoma/giro invertido/vel. cuchara. En el minuto 20/25 retire las patatas del varoma, si ya están en su punto de cocción y manténgalas tapadas para que no se enfríen. Si no quiere reducir demasiado la salsa cambie en este momento la temperatura a 100°C** y continúe el cocinado. Retire y reserve.
4. Ponga un bol sobre la tapa del vaso y pese 350 gr 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 almíbar. Programe **10 min/varoma/giro invertido/vel. cuchara.** Retire del vaso y mantenga caliente.
6. Sirva las carrilleras con su salsa y acompañe con las patatas regadas con la salsa reservada a su gusto.

