# Receta de Carrilladas De Cerdo En Salsa

22 Abr 2014

Buenos días a todos, para hoy os dejo esta receta que es una de las preferidas de mi familia, pues éstas carrilladas están deliciosas y es un plato muy nutritivo, espero que os gusten estas **Carrilladas de Cerdo en Salsa**.

## Ingredientes

- Carrilladas de cerdo (cantidad según comensales)
- Una cebolla mediana
- Un pimiento rojo
- Ajos, tres o cuatro
- Perejil
- Vino tinto, un vasito
- Un bote de guisantes
- Harina de trigo(dos o tres cucharaditas)
- Huevo cocido (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Sal y una pastilla de Avecrem

## Modo de Preparación

1. Abrir las carrilladas por la mitad, echarlas sal y freírlas en aceite bien caliente, dejar aparte en una fuente
2. En la olla echar un poco de aceite y unas tiras de pimiento rojo y poner a calentar
3. Picar la cebolla, el pimiento los ajos y el perejil y freír. Cuando esté bien frito echar un poco de harina y el vaso de vino, dejar evaporar un poco y añadir el agua, el bote de guisantes con el caldo y el Avecrem
4. Echar las carrilladas ya fritas y tapar la olla
5. Cuando salga el vapor, poner la pesa y dejar cocer a fuego medio durante treinta y cinco minutos
6. Enfriar la olla y abrir
7. Picar los huevos en trocitos y añadirlos al guisado
8. Servir calientes y....buen provecho!!!