

Carrilleras de "porco celta" con crema de Castañas de Marta M.

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 36 '
- 4

Modo express

1. Limpiamos bien la carne y la salpimentamos.
2. Doramos la carne (menú "Sofreír/Freír" con tapa abierta) en un fondo de aceite (4 cucharadas soperas) y reservamos.
3. Añadimos a ese aceite las cebollas, los ajos, el puerro y la zanahoria en brunoise (daditos). Sazonamos y pochamos hasta que esté con color.
4. Agregamos la carne, las castañas(*), el vino y removemos.
5. Añadimos el agua y rectificamos de sal.
6. Si queremos emplear manzana, se añade pelada y troceada en cuatro gajos (sin el corazón) junto con las castañas.
7. Programamos el menú "Carnes" y esperamos a que finalice el programa.
5. Para servir, se apartan las castañas más enteras del guiso, se reserva también la carne y se tritura el resto. Quedará una salsa muy espesa, casi un puré.

(*) Las castañas previamente peladas y escaldadas, se puede hacer en Chef Plus. Programamos el menú "Freír/Sofreír" con la tapa abierta durante 15 minutos. Lo cancelamos cuando se ablanden las castañas. Es importante no sacarlas del agua todas a la vez, sino sacarlas por tandas e ir despellejándolas cuando aún están en caliente.