RecetaKA

CODILLO A LA CERVEZA CON PATATAS



Ingredientes para 8 personas: 1,5 kg codillo de cerdo / 2 cebollas / 4 dientes de ajo / 1 lata de cerveza (330ml) / 100ml caldo de carne / 1 hoja de laurel / 1 rama de tomillo fresco / 1 rama de romero fresco / 1 rama de perejil / 1 cucharada de mostaza / 1 cucharada de miel / sal / pimienta / acete de oliva virgen extra. **ACOMPAÑAMIENTO:** Patatas asadas al romero y miel o puré de patatas.

MOSTAZA

Elaboración

1. Preparar un “bouquet garni” con las hierbas aromáticas (ramillete - ver video) . Reservar.
2. Cortar en láminas los dientes de ajo. Cortar en juliana las cebollas.
3. En una olla grande a presión echar un poco de aceite de oliva virgen y sellar perfectamente los codillos. Añadimos un poco de sal y de pimienta.
4. Una vez sellados retirar y reservar.
5. En el mismo fondo graso echar los dientes de ajo y las cebollas. Si es necesario agregar un poco de aceite de oliva virgen.
6. Rehogar perfectamente a fuego medio removiendo de vez en cuando. Añadimos un poco de sal, el bouquet, mezclar y volvemos a incorporar los codillos.
7. Añadimos la cerveza y dejamos que el alcohol de la cerveza se evapore.
8. Damos la vuelta a los codillos con una pinza y añadimos el caldo de carne caliente.
9. Cerramos la olla rápida y en el momento en que la válvula coja presión bajamos el fuego a temperatura media y dejamos cocer durante 35’.
10. Pasado este tiempo retiramos del fuego, y despresurizamos la olla.
11. Retiramos los codillos. Descartamos el bouquet garni. Añadimos a la salsa la mostaza y la miel y trituramos perfectamente.
12. Si deseamos una salsa con más cuerpo reducir en fuego a temperatura media.
13. Emplatamos trozos de codillo napados con la salsa y acompañados con patatas al horno o puré