



**NOMBRE DEL PLATO**  
CARRILLERAS DE CERDO

**INGREDIENTES:**  
CARRILLERA DE CERDO  
SAL  
ACEITE DE OLIVA

**ELABORACIÓN:**  
SALMIPENTAR LA CARRILLERA, METEMOS EN LA BOLSA CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA. SELLAMOS LA BOLSA

**COCCIÓN:**  
TIEMPO: 2 HORAS      TEMPERATURA: 90 °C

**ENFRIAMIENTO**  
TIEMPO: 60 MINUTOS      TEMPERATURA: 3°C

**REGENERACIÓN:** EN SARTEN  
TIEMPO: 10 MINTOS      TEMPERATURA: 100 °C