

Receta de Carrilladas de Cerdo a la Coca Cola

11 Feb 2021



Hola a tod@s, espero que la receta que os dejo hoy la preparéis bastantes veces en casa, porque queda exquisita y estoy segura que os va a encantar, además es muy fácil de hacer y vuestra familia os felicitará cuando prueben estas **Carrilladas de Cerdo a la Coca Cola**.

Ingredientes

- Carrilladas de cerdo (un Kg o más según comensales)
- Sal y Pimienta
- Harina
- Aceite de oliva
- Sopa de Cebolla (un sobre)
- Coca Cola normal o Zero (un bote y medio)

Modo de Preparación

1. Limpiar las carrilladas si tuvieran algo de gordo y ponerles un poquito de sal y pimienta
2. Pasarlas por harina y freírlas por ambos lados en una sartén o freidora
3. Sacarlas y colocarlas en la olla a presión con un chorrito de aceite de freírlas
4. Rociarlas con el sobre de Sopa de Cebolla y remover bien
5. Añadir la Coca cola, que queden cubiertas y cuando empiecen a hervir, tapar la olla y dejar unos 10/12 minutos a fuego medio, si la olla es rápida, si no pues unos 20 minutos
6. Pasado el tiempo, sacar las carrilladas con cuidado a una fuente y dejar cociendo la salsa sin tapar, hasta que espese a vuestro gusto
7. Añadir las carrilladas a la salsa y dejarlas unos minutos
8. Servir calientes y si queréis acompañadas de unas patatas fritas y....buen provecho!!!