vinetur

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto al estilo de Julia

martes 28 de octubre de 2014

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Julia ha conseguido que sus hijos comiencen a cocinar y que sus amigos visiten su blog. Esta manchega de nacimiento y andaluza de adopción vive actualmente en Toledo desde donde llena de contenido "Julia y sus recetas", una bitácora especialmente dirigida para aquellos que se inicien en la cocina.

Ponte da Boga.- ¿Cuánto tiempo pasas en la cocina a lo largo del día?

Julia Romero.- Depende del día, pero 2-3 horas diarias ¡como poco!.

PdB.- ¿Desde cuándo ese gusto por la cocina?

JR.- Desde muy pequeña. Con 14 años ya hice mi primer arroz. Me enseñaron mis padres, pero sobre todo mi padre que era el más cocinillas.

PdB.- ¿Cuál fue el momento en que tuviste que poner en práctica todo lo aprendido por primera vez? ¿Cómo te enfrentaste a ello?

JR.- Con 17 años me independicé. Me fui a estudiar y trabajar fuera de casa y tuve que ponerme a cocinar, pero no tuve ningún inconveniente, ya sabía cocinar… bueno, me defendía en la cocina, porque saber, lo que se dice saber, aún estoy aprendiendo.

PdB.- Tu primer plato de realización 100% propia… ¿Un buen comienzo? ¿Un desastre?

JR.- ¡¡Un desastre total!! Como os he dicho fue mi primer arroz y como no supe calcular la cantidad, cuando éste empezó a cocerse se salía de la cazuela… Cuando se lo conté a mi madre, se reía… ¡¡Le puse el doble de arroz de lo que debía…!!

PdB.- ¿Por qué decides crear un blog de recetas?

JR.- Fue mi hija, ella fue la que me animó. Yo tenía mis recetas en el ordenador con fotos incluidas y era un documento tan pesado que no se podía abrir, buscar una receta era casi imposible. Un día se puso y me dijo… ¡¡ya está mamá aquí tienes tu blog, así me será más fácil buscar tus recetas!!

PdB.- ¿Cómo son las recetas de Julia? ¿Qué podemos encontrarnos en el blog?

JR.- Son recetas sencillas, con productos que todos podemos encontrar en cualquier supermercado, nada complicadas y como tienen el paso a paso, son fáciles de realizar. En el blog podéis encontrar platos muy variados, tengo más de 900 recetas desde una sencilla tortilla de patatas, platos tradicionales, dulces… hasta platos un poquito más elaborados, pero nada complicados. Creo que hay para todos los gustos.

PdB.- ¿Sueles introducir el vino en tus platos?

JR.- Sí, suelo utilizar el vino para algunos platos tanto como ingrediente como forma de maridaje… el blanco, tinto o dulce.

PdB.- ¿Por cuáles te inclinas?

JR.- Depende de para qué… Para el aperitivo y primeros me gustan los blancos y rosados y los tintos con una buena carne. Pero a mí personalmente me gustan más los blancos y rosados, son los que suelo tomar cuando salgo con los amigos.

PdB.- ¿Con qué plato de tu blog acompañarías nuestro Mencía y viceversa?

JR.- Con muchos de los que tengo, pero si hay que elegir uno… me quedo con unas "Carrilleras ibéricas al vino tinto".

PdB.- ¿Cuál es tu "plato estrella"?

JR.- No tengo plato estrella, quizás los postres, como soy muy golosa les pongo un especial interés.

PdB.- Seguro que hay alguno que se te resiste…

JR.- Si, hay uno que se me ha resistido… el rabo de toro estofado… Después de tres horas cociendo, aún se quedó duro… pero prometo repetirlo y soy muy cabezota.

PdB.- Para completar…

JR.-
-La tortilla que sea… de patatas y cebolla y no demasiado cuajada.
-Nunca me pongas delante un plato de… caracoles.
-El vino tinto para una cena… con una buena carne y buena compañía.
-Nunca mezclaría el vino blanco con… gaseosa.

PdB.- Por último, ¿podrías compartir con nuestros seguidores una receta que contenga uva o vino? (vino como ingrediente o maridaje)

JR.- La misma que os he dicho antes:

CARRILERAS DE CERDO IBÉRICO AL VINO TINTO

Ingredientes:

-2 carrilleras por persona (en total hice 8 pequeñas)

-1/2 cebolla grande o 1 pequeña

-4 dientes de ajo

-2 zanahorias

-2 hojas de laurel

-una ramita de romero, o romero molido 1 cucharadita

-1 ramita de tomillo o tomillo molido

-1 cucharada sopera sin colmar de Bovril (concentrado de carne)

-1 vaso de vino tinto

-sal

-pimienta molida

-aceite de oliva virgen extra

-agua hasta cubrir la carne

Preparación:

-Les ponemos sal y pimienta molida a las carrilleras y las sofreímos.

-Las sacamos y ponemos en la olla exprés.

-En ese aceite sofreímos la cebolla y los ajos troceados, les damos unas vueltas y añadimos las zanahorias peladas y troceadas.

-Cuando estén sofritas las añadimos a las carrileras junto con dos hojas de laurel, el romero, el tomillo, el Bovril, el vino tinto y agua hasta cubrirlas.

-Las cocemos en la olla exprés 30 minutos contados desde que que válvula empiece a dar vueltas.

-La destapamos, sacamos las carrilleras y las ramas de romero, tomillo y laurel y lo trituramos todo. Volvemos a meter dentro las carrilleras y las dejamos cocer 10 minutos mas a fuego medio, estando pendiente de que no se nos peguen.

-Las servimos con patatas a cuadritos o con arroz blanco.