

Ingredientes

Carrillera: 1kg

Cebolla: 1/2

Tomate: 2

Caldo de pollo: 250ml

Ajo: 3 dientes

Orégano: 1 edta

Comino: 1 edta

Pimientos secos: 3

Chile en polvo: 2 edta

Canela: 1/2 edta

Aceite: 1,5 eda

Vinagre: 2 edta

Azúcar: 2 edta

Sal

Instrucciones

- Quitar las semillas y tallos de los pimientos secos y poner en una sartén a fuego medio y sin aceite, hasta que desprendan olor
- Añadir la cebolla cortada en 4 gajos y el tomate en mitades y cocinar hasta tatemarlos (quemarlos) parcialmente
- Añadir el caldo, ajo, orégano, comino, chile y canela y cocinar 5 min
- Poner todo en un procesador de alimentos y triturar añadiendo el aceite poco a poco
- Añadir el vinagre y azúcar y salar al gusto
- Yo echaría bastante sal
- Poner la carne junto a la salsa en una bolsa y envasar al vacío
- Si no tienes envasadora al vacío, puedes ponerlo todo en una bolsa zip, sumergirla en un bol con agua haciendo que solo sobresalga el cierre (casi cerrado del todo) e ir apretando la bolsa poco a poco quitando todo el aire posible
- Cocinar con roner 24h @ 68°C