

# [Carnes] Pala de cerdo

## Pala al horno

### Ingredientes

- 1 cabeza de ajos
- Sal gorda
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Agua
- Pala de cerdo

### Elaboración

1. Se coloca en una fuente para horno.
2. Se le hacen unos cortes con cuchillo y en ellos se añade ajo picado.
3. Se pone por encima sal gorda marina.
4. Un chorro de aceite, vino blanco y agua.
5. Poner temperatura fuerte. Unas 4 horas más o menos.

## Pala a la cazuela

### Ingredientes

- 8 tomates maduros
- 1 cabeza de ajos
- 5 cebollas
- 9 zanahorias
- 4 pimientos rojos
- 4 pimientos verdes
- 2 puerros
- 1 manojo de perejil
- Avecrem de pollo
- Coñac para flambear
- Sal gorda
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 3 Kg de pala de cerdo
- 2 huesos sin salar para cocer

### Elaboración

- Dia anterior:
  - **Picadura.** Se pica y se guarda en un recipiente cerrado en la nevera lo siguiente:
    - La parte blanca de los puerros.
    - 3 pimientos rojos y 3 verdes.
    - Las cebollas.
    - 6 zanahorias.
  - **Caldo.** Se cuecen los 2 huesos con media cebolla y la parte verde de los puerros y 3 zanahorias.

1. Se calienta bien el aceite en la pota, casi toda la botella.
2. Se ponen los dientes de **ajo** pelados y algo cortados y se doran para que el aceite coja su sabor. Se retiran y se apartan en un plato, para que no se quemem.
3. Se ponen dos **pimientos** cortados en tiras, uno ojo y uno verde. Se fríen y se retiran a un plato.
4. Se pone la **pala**. Se le añade sal gorda y pimienta y se pasa por todos los lados para dorarla.

5. Se retira la pala para una fuente y se añade al aceite de la pota el picadillo hecho el día anterior, incluyendo el ajo apartado.
6. Se rehogan bien las **verduras**, cuidando que ablanden un poco en general.
7. Se pone la pala de nuevo en la pota, que se caliente, se rocía de coñac y se **flambee**. En ese paso cuidar que la campana extractora esté apagada.
8. Se añade el **caldo**, se moja algo por encima y se pone el fuego al mínimo.
9. Se pueden colocar las tiras fritas de pimiento reservadas encima de la pala o en el caldo.
10. Tardará unas **3 horas**. Cuidar el caldo, añadiendo si fuese necesario.

From:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:pala>

Last update: **2026/05/11 10:21**

