

Receta Carrilleras al vino

Porciones

2

Ingredientes

Carrilleras de ternera: 600g		Harina: 1 cda
Cebolla: 1	,	Pimiento: 1/2
Zanahoria: 2	,	Ajo: 2 dientes
Pasta de tomate: 1 cda	,	Tomate: 1
Tomillo: 1/2 cdta*	,	Romero: 1/2 cdta*
Orégano: 1/2 cdta*	,	Laurel: 1 hoja
Vino tinto: 200ml	,	Caldo de carne: 200ml
Mantequilla: 1 cda	,	Sal
Pimienta	,	Aceite
*Hierbas frescas	,	

Instrucciones

- Salpimentar las carrilleras, pasar por harina, sellar en una olla con aceite y retirar
- Picar las verduras, salpimentar y sofreír
- Añadir la pasta de tomate, integrar y echar el tomate picado
- Añadir de vuelta las carrilleras junto al laurel, el vino y hierbas (frescas o secas) y cocinar 5 min
- Echar el caldo y cocinar tapado 1h 30 min a fuego suave, girado la carrillera a mitad de cocción
- Retirar la carne y descartar el resto
- Subir el fuego y reducir la salsa. Cuando esté más densa bajar el fuego, añadir la mantequilla e integrar bien
- Cortar la carne en filetes de un dedo de grosor, reintroducirla en la olla junto a la salsa y dejar tapada a fuego mínimo hasta servir