

Ingredientes

Carrilleras de ternera: 600g

Cebolla: 1

Zanahoria: 2

Pasta de tomate: 1 cda

Tomillo: 1/2 cdta*

Orégano: 1/2 cdta*

Vino tinto: 200ml

Mantequilla: 1 cda

Pimienta

*Hierbas frescas

Harina: 1 cda

Pimiento: 1/2

Ajo: 2 dientes

Tomate: 1

Romero: 1/2 cdta*

Laurel: 1 hoja

Caldo de carne: 200ml

Sal

Aceite

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