

Ingredientes

Carrilleras de ternera: 600g

Cebolla: 1

Zanahoria: 2

Tomillo: 1/2 cdta

Orégano: 1/2 cdta

Vino tinto: 200ml

Sal

Aceite

Harina: 1 cda

Pimiento: 1/2

Ajo: 2 dientes

Romero: 1/2 cdta

Laurel: 1 hoja

Caldo de carne: 200ml

Pimienta

Instrucciones

- Salpimentar las carrilleras, pasar por harina, sellar en una olla con aceite y retirar
- Picar las verduras y sofreír junto a las hierbas aromáticas, pimienta y sal
- Añadir de vuelta las carrilleras junto al laurel y el vino y cocinar 5 min
- Echar el caldo y cocinar tapado 1h 30 min a fuego suave, girado la carrillera a mitad de cocción
- Destapar la olla y dejar reducir 15 min la salsa
- Retirar la carne y el laurel y triturar la salsa
- 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