

# Carrilleras al vino tinto

## Ingredientes

- Carrilleras de ternera
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria grande
- 1 puerro pequeño (opcional)
- 1 tomate maduro (opcional)
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 copa de brandy
- 1 botella de vino tinto
- 1 cuchara de harina
- Laurel , tomillo y romero
- 250 mls caldo de carne o una cucharadita de Bovril



## Instrucciones

1. Limpiar las carrilleras retirándoles los nervios y la grasa y sazonarlas y enharinar. Un truco es cocerlas un poco unos 7- 8 minutos en la olla en el número 2 y limpiar en caliente es más fácil. Si tienen mucha sangre antes de cocerlas introducirlas en agua fría con sal hasta que se desangren, unos minutos.
2. En una cacerola con bastante de aceite las ponemos a dorar. Las retiramos y reservamos.
3. En la misma cacerola y con el mismo aceite de las carrilleras rehogar las verduras picadas, la cuchara de harina, la de pimentón y las especias.
4. Cuando estén las verduras tiernas, pasarlas por la batidora y volver a echarlas en la olla. Introducir las carrilleras, verter el brandy y el vino y el caldo de carne. Sazonar y hervir a fuego fuerte 2 minutos para eliminar el alcohol.
5. Cocer en olla Express durante 45 minutos. O dejar cocer a fuego lento hasta que estén tiernas (2 horas o 2 horas y media aproximadamente).
6. Transcurrido este tiempo, retirar las carrilleras del caldo. Aumentar el fuego para reducir el caldo de cocción y quede un poco espeso.
7. Cuando ya tengamos el caldo reducido, volvemos a introducir las carrilleras cortadas en lonchas gruesas.