

Carrillera de Ternera

Ingredientes:

- 3 carrilleras de ternera
- 3 cebollas grandes
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 1 cabeza de ajos
- 1 pimiento verde
- 1 hoja de laurel
- 1 ramillete pequeño de tomillo
- 1/2l de vino tinto
- 1l de consomé
- Aceite de oliva
- Harina
- Sal

Elaboración:

Picar toda la verdura y rehogarla hasta que se dore. Una vez hecho esto, pasamos las carrilleras por harina y las freímos en aceite muy caliente por ambos lados. Las añadimos a la verdura pochada, las mojamos con el vino y las dejamos reducir a la mitad. A continuación añadimos el caldo de consomé para que se cubran bien, se dejan cocer durante una hora y media a fuego muy lento y, una vez comprobado que están tiernas las retiramos, pasamos la salsa por el pasapurés y comprobamos el punto de sal.

Para servirlas las cortamos por la mitad, cubrimos con salsa y

Sugerencia: Se puede acompañar con unas patatas al vapor.

Buen provecho