



<https://www.mepillasquisando.com>



CARRILLERAS EN SALSA CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Carrilleras de cerdo.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 4 Patatas.
- 2 Zanahorias.
- 150 gr. De Guisantes.
- 1 Hoja de Laurel.
- 1/2 Vaso de Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Sal.

PREPARACIÓN:

En una olla con un poco de aceite, sellamos las carrilleras, sacamos y reservamos. En este mismo aceite sofreímos la cebolla, los ajos y la zanahoria, todo muy picado. Añadimos el laurel, la sal los guisantes y el vino. Llevamos a ebullición y dejamos que evapore el alcohol. Añadimos la carne y cubrimos de agua. Cocemos 45 minutos o hasta que esté tierna la carne. Acompañamos con patatas fritas y si apetece unos pimientos fritos.

<https://www.mepillasquisando.com>