



<https://www.mepillasquisando.com>



CARRILLERAS CON SALSA VEGETAL Y PATATILLAS



INGREDIENTES:

- 8 Carrilleras.
- 1 Puerro.
- 1 Cebolla.
- 3 Ajos.
- 2 Zanahorias.
- 1 Patata.
- 1 Cucharadita de Romero picado.
- 1 Cucharadita de Tomillo picado.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Clavos de olor.
- 1 Ramita de Canela.
- 1 Vasito de Vino Fino (tipo Montilla).
- Caldo de Carne.
- 1 Cucharadita de salsa Bovril /extracto de carne).
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- Patatas paja.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las carrilleras de ternillas y grasa, salpimentamos. En una olla ponemos un poco de aceite y marcamos las carrilleras, reservamos y en ese mismo aceite sofreímos la cebolla, los ajos, el puerro, la zanahoria y la patata. Todo ello muy picadito. Cuando le falte un poco, añadimos el vino y las especias. Dejamos que evapore el alcohol y añadimos el caldo, la salsa bovril y las carrilleras. Cocemos 2 horas en olla normal o 30 minutos en olla rápida. Sacamos la carne y la pasamos a una fuente de servir. Quitamos de la olla, la canela, los clavos el laurel y el caldo. Pasamos por la batidora las verduras, si queda muy espeso, añadimos un poco de caldo. Probamos y rectificamos de sal si es necesario. Acompañamos con patatas paja.

<https://www.mepillasquisando.com>