



<https://www.mepillasquisando.com>



CARRILLERAS AL PEDRO XIMÉNEZ CON SALSA DE VERDURAS



INGREDIENTES:

6 Carrilleras.
2 Zanahorias.
3 Dientes de Ajo.
1 Cebolla.
1 Tomate.
400 cc. de Caldo de Carne.
200 cc. de Vino Pedro Ximénez.
1 Hoja de Laurel.
Harina
Sal, Aceite y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Quitamos toda la grasa a las carrilleras, salpimentamos y pasamos por la harina. En una sartén con un poco de aceite las sellamos bien y reservamos. Ahora hacemos un sofrito con los ajos, la cebolla y las zanahorias, cuando veamos que la cebolla cambia de color, añadimos el tomate rallado. Cuando pierda el caldo, añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Agregamos el caldo y las carrilleras. Dejamos cocinar por espacio de dos horas o hasta que la carne esté tierna. Sacamos las carrilleras y trituramos las verduras y el caldo. Acompañamos con unas patatas paja.

<https://www.mepillasquisando.com>