



<https://www.mepillasquisando.com>



CARRILLERAS AL VINO TINTO CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de Carrilleras.
- 1 Cebolla.
- 1 Zanahoria
- 1 Pimiento rojo.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 hojas de Laurel.
- 1 Puñadito de Pimienta en grano.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Vaso de vino fino.
- 1 Vaso de Caldo de Carne.
- 1 Cucharadita de Comino molido.
- ½ Kg. de Patatas.
- Sal y aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las carrilleras de grasa y sazonamos, en una olla ponemos el aceite y el laurel, ponemos las carrilleras y doramos por todos los lados. Añadimos la zanahoria y el resto de verduras troceadas. Mareamos unos 5 minutos y Añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Ponemos las especias y el caldo. Dejamos que se haga el guiso a fuego medio hasta que la carne este tierna. A media cocción añadimos las patatas en trozos medianos y tapamos la olla. Terminamos la cocción destapando la olla para que se concentre la salsa, pasamos por la batidora la salsa y servimos con las patatas y con los pimientos adornando la carne.

<https://www.mepillasquisando.com>