

## CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS SOBRE PURÉ DE BONIATO

### INGREDIENTES:

3 carrilleras de ternera  
4 zanahorias  
1 cebolla  
1 manzana  
1/2 litro de vino tinto  
1 rama de canela  
1 boniato  
Mantequilla  
40gr de azúcar  
Agua



### PROCEDIMIENTO:

Cortamos la cebolla y la zanahoria en cubos regulares, la ponemos en una cazuela y la doramos a fuego vivo hasta que nos coja color tostado, después añadimos la manzana, la canela y las carrilleras salpimentadas; añadimos el vino y lo cubrimos con agua.

Dejaremos cocer aproximadamente durante 2 horas a fuego lento.

Por otro lado, cocemos el boniato en agua y cuando esté cocido lo trituramos con mantequilla.

Pasadas las 2 horas sacamos las carrilleras, trituramos la salsa y colamos.

Hacemos un caramelo con el azúcar y cuando esté el caramelo rubio añadimos la salsa y las carrilleras para que se glaseen.

### PRESENTACIÓN

En el fondo del plato colocamos el puré y encima la carrillera glaseada.

SÍGUENOS EN:

facebook



Instagram