

Recetario

CARRILLERAS DE TERNERA GUISADAS CON PURÉ DE BONIATO

INGREDIENTES:

4 boniatos
4 carrilleras
1 cebolla
2 zanahorias
1 puerro
1 litro de vino
200gr de mantequilla

BABEL
FOOD EXPLORERS
¿Hablamos el mismo idioma?

PASO A PASO:

Ponemos en el horno los boniatos partidos y los asamos durante 1 hora a 180 grados.

Trituramos con los 200gr de mantequilla y sazonamos.

Picamos la cebolla, el puerro y la zanahoria y lo pochamos. Añadimos las carrilleras y el vino y cocinamos hasta que estén tiernas.

Trituramos y colamos la salsa.

Presentación

En el fondo ponemos el boniato, encima la carrillera partida y salseamos.

