

# 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



### 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.

