

# Recetario

## CARRILLERAS DE CERDO AL VINO

### INGREDIENTES:

1/2 kilo de carrilleras de cerdo  
1 cebolla  
3 dientes de ajo  
1/2 pimiento rojo  
1/2 pimiento verde  
2 zanahorias  
Vino tinto y blanco  
1 cucharada de harina  
Sal y pimienta  
Caldo de carne  
Aceite de oliva



### PASO A PASO:

Salpimentar la carne.

En una cazuela ponemos un chorrito de aceite de oliva y sellamos la carne a fuego fuerte un minuto dando vuelta y vuelta para que dore por fuera y este crudo por dentro, lo sacamos y reservamos.

En la misma cazuela echamos la cebolla cortada en juliana y los ajos, ponemos un poco de sal y doramos. Cuando coja color incorporamos los pimientos, cortados en juliana y las zanahorias, cortadas en rodajas. Dejamos que se haga otros diez minutos, luego le añadimos harina lo revolvemos, añadimos el vino blanco y el vino tinto y subimos el fuego para que se evapore el alcohol. Después echamos la carne y le ponemos un poco de caldo. Lo dejamos hacer a fuego lento otros 30 minutos. Transcurrido este tiempo la salsa habrá reducido.

### Presentación

En un plato ponemos dos trocitos con un poco de salsa y unas patatas.

