

# Recetario

## CARRILLERAS DE CERDO AL VINO TINTO

### INGREDIENTES:

1/2 kilo de carrilleras de cerdo  
1 cebolla  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
1 tomate maduro  
2 zanahorias  
1 diente de ajo  
Harina  
Sal  
Aceite  
1 vaso de vino tinto  
200ml de caldo  
Pimienta



### PASO A PASO:

Ponemos sal y pimienta en los trozos de carne y los doramos en una cazuela con aceite. Los sacamos y reservamos.

Picamos en pequeño la cebolla, los pimientos y el tomate. Pelamos las zanahorias y las partimos en rodajas. En la misma cazuela y con el mismo aceite donde doramos la carne echamos la cebolla, una vez pochada ponemos los pimientos, el tomate y los ajos, removemos bien y dejamos hacer. Añadimos una pizca de sal.

Una vez hecho añadimos una cuchara de harina y mezclamos bien. A continuación, echamos el vino y dejamos hervir unos 5 minutos.

Incorporamos la carne y las rodajas de zanahoria, le ponemos el caldo y lo dejamos a fuego lento unos 40 minutos removiendo de vez en cuando.

Una vez que la carne esté blanda lo apagamos.

### Presentación:

En un plato servimos la carne y regamos con la salsa.

