

# 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.

