

Recetario

CARRILLERAS DE CERDO ESTOFADAS

INGREDIENTES:

1 kilo de carrilleras de cerdo
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 tomate
3 zanahorias
3 dientes de ajo
Harina
200ml de vino blanco
200ml de vino tinto
Caldo de carne
Sal
Aceite



PASO A PASO:

En una cazuela ponemos un chorro de aceite de oliva.

Doramos los trozos de carne, que previamente hemos salpimentado, los sacamos y reservamos.

Cortamos las verduras en trozos.

En la cazuela donde doramos la carne añadimos un poco de aceite y ponemos la cebolla y el ajo.

Una vez que tome color, ponemos los pimientos, los tomates y dejamos pochar unos 10 minutos.

Una vez hecho, incorporamos una cucharada de harina removemos bien y ponemos una pizca de sal, echamos el vino tinto y el vino blanco y dejamos evaporar unos 5 minutos.

A continuación ponemos un vaso de caldo y dejamos 5 minutos a fuego suave.

Pasamos la salsa por el pasa puré o batidora.

Incorporamos las zanahorias en rodajas y los trozos de carne y dejamos hacer a fuego lento unos 30 minutos. Si la salsa se seca le añadimos un poco más de salsa.

Presentación:

Le acompañamos con unas patatas caseras.

