

Carrilleras de ternera con Albariño



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Combinar la carne con frutos rojos.

Descripción:

Una receta fácil y diferente para las carrilleras

Ingredientes para 7 personas :

- 1 por persona de carrilleras de ternera
- 2 cebollas
- 2 cucharaditas de miel
- 2 cucharaditas de mostaza
- 2 cucharadas de harina
- aceite de oliva
- sal y pimienta negra
- 1 litro de vino Albariño

Preparación:

Paso 1

Preparamos todos los ingredientes que vayamos a necesitar. Tenemos las carrilleras listas quitándoles el exceso de grasa si lo tienen. Calculamos una carrillera por comensal.

Paso 2

Ponemos la cebolla a sofreír en trozos grandes

Paso 3

Preparamos las carrilleras salpimentándolas y rebozándolas después en una mezcla de miel y mostaza para posteriormente pasarlas por harina

Paso 4

Una vez enharinadas, las sofreimos en la cazuela unos minutos por todos los lados y cuando estén ligeramente doradas, se le añade el vino Albariño y se deja hacer a fuego muy lento unas 2-3 horas o hasta que la carne esté tierna. Dejar reposar. Una vez hechas, se retiran de la cazuela las carrilleras y podemos pasar la salsa por un pasapurés

Paso 5

Se pueden servir con arroz..., puré de patatas.... En este caso yo las acompañé con unas patatas al horno, espinacas, carpaccio de tomate y unas frambuesas. La mezcla de sabores es deliciosa y diferente