

# Carrilleras de ternera con Albariño



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Tere Frontelo V



**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*