Carrillera de ternera con patatas

Creador: La Cerda **Recetizador:** Rosa Mª Vilá



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Que mejor para soportar el frío, que un rico plato caliente. Descubrí hace poco la carrillera y me encanta; porque es muy fácil de preparar y queda realmente tierna.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gramos de carrillera de ternera
- 1 cebolla
- 1 o 2 zanahorias
- Ajo
- 25 gramos de whisky
- Aceite de oliva
- Sal
- Nuez moscada
- Pimentón dulce
- 5 patatas

Preparación:

Paso 1

- Pelamos la cebolla, las zanahorias y el ajo, los troceamos y reservamos. - Lavamos, pelamos y cortamos las patatas. - Cortar la carne en cubos y poner a calentar aceite en la cacerola express. Cuando esté caliente, sellar la carne para que no suelte jugo al cocinarla. - Cuando esté dorada por todos lados, salpimentar y retirar. - En el mismo aceite, rehogar las verduras. Incorporar el whisky y dejar que se evapore. Agregar la carne a la preparación anterior. - Luego incorporar las patatas.Condimentar con la sal, la nuez moscada y el pimentón dulce. - Tapar y una vez que empiece a salir vapor, contar 20 minutos y destapar. Tener mucho cuidado porque sale gran cantidad de vapor. - Servir y a disfrutar!