Carrilleras chocolateadas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 750 g de carrilleras de ternera
- 50 ml de aceite de oliva
- 250 ml de Oporto
- 50 ml de brandy
- 250 ml de vino blanco
- 1 puerro
- 2 cebollas
- 500 ml de caldo de carne
- 100 g de chocolate de cobertura
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Trocear las carrilleras, salpimentar y dorar a fuego vivo en una sartén con aceite, añadir el brandy y flambear. Incorporar el oporto, el vino y dejar reducir. Pelar y picar en juliana fina el puerro y la cebolla, añadir a la carne y mezclar. Incorporar el caldo y dejar cocer a fuego lento hasta que la carrillera esté tierna, comprobar el punto de sal. Trocear el chocolate, separar un cacillo de caldo del guiso, añadir el chocolate y remover con una cuchara hasta que el chocolate se deshaga. Añadir está mezcla al guiso y dejar hacer unos minutos más. Retirar del fuego dejar reposar y servir.