

Carrilleras de ternera en salsa de pimentón



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Las carrilleras para reducir el tiempo de cocción pueden hacerse en olla a presión.

Descripción:

Las carrilleras son una carne situada en la cabeza del animal, su textura no se parece a ninguna otra, queda suave, melosa y muy tierna

Ingredientes para 4 personas :

- 4 carrilleras de ternera
- 1 cebolla mediana
- - 2 dientes de ajo
- 150 cc. de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 100 grs. de aceitunas sin hueso
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de cerveza o si se prefiere vino blanco
- 2 vasos de agua Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos el aceite en una sartén y doramos las carrilleras por todas partes, las retiramos y las ponemos en una cacerola. En el aceite donde hicimos las carrilleras echamos la cebolla picada y los ajos, dejamos hacer unos minutos y añadimos la harina, dejamos que se fría durante dos minutos y ponemos la cucharadita de pimentón, la cerveza y el agua. Removemos bien para que no se formen grumos y volcamos en la olla encima de las carrilleras. Cocinamos a fuego lento hasta que las carrilleras estén muy tiernas, aproximadamente dos horas. Si hace falta ponemos más agua. Sacamos las carrilleras de la olla y trituramos bien la salsa con la batidora; volvemos a introducir las carrilleras y añadimos las aceitunas cortadas a la mitad, dejamos que hierva diez minutos más y ponemos al punto de sal. Servimos acompañadas de patatas al vapor.

