Carrillera de ternera glaseada con puré de manzana

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** francisco salme

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

El truco de esta receta:
Pon un toque verde al plato añadiendo unos ajetes tiernos salteados

Descripción:

La combinación de la carne con el contrapunto dulce de la fruta es perfecta en este plato de carrilleras glaseadas. Esperamos que os guste

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de carrilleras de ternera
- 1 cebolla, 1 puerro,
- 2 dientes de ajo, 1 zanahoria
- 1 ramita de romero, 1 ramita de tomillo,
- 10 clavos de olor, 1 rama de canela,
- 200 ml.de brandy
- 1 l. de vino tinto,
- sal, pimienta y aceite de oliva.
- Para el puré
- 4 manzanas reineta,
- el zumo de 1 limón, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

Limpiamos las carrilleras, las salpimentamos y las doramos en una cazuela con aceite de oliva. Retiramos y reservamos. Picamos la cebolla, el puerro, los ajos y la zanahoria y lo rehogamos todo en el mismo aceite donde hemos hecho la carne. Cuando esté todo pochado volvemos a poner las carrilleras con las especias y las hierbas. Lo rehogamos todo y regamos con el brandy. Flambeamos, añadimos el vino tinto y dejamos que hierva hasta que la carne esté tierna. Por otra parte, pelamos las manzanas y las troceamos. Las ponemos en un cazo con el zumo de limón y un poco de agua. Las cocemos, a fuego lento, durante 30 minutos, hasta que se evapore todo el líquido y queden tiernas. Las trituramos para conseguir un puré suave y añadimos sal y pimienta al gusto. Cuando las carrilleras estén hechas, las sacamos de la cazuela y pasamos la salsa por el chino, para que quede fina. Servimos la carne regada con su salsa y acompañada con el puré de manzana.