

carrilleras de cerdo al vino blanco



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

Creador: karmela **Recetizador:** pepmar



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

se salan las carrilleras y se doran en la sartén en ese mismo aceite se pocha la cebolla en trozos medianos cuando estén se echan el al olla espres (magefesa la de siempre) y se echa el machado de ajo y perejil y se cubre con el vino y se deja 1 hora a fuego lento cuando empiece a silbar. Cuando termine sacar las carrilleras y pasar la salsa en la batidora para que la cebolla no se encuentre después volver a meter las carrilleras en la olla y dar un hervor

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg carrilleras de cerdo
- 3 cebollas grandes, picadas
- ajo y perejil
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- 500mg de vino blanco
- patatas

Preparación:

Paso 1

acompañar con patatas fritas ESTAN BUENISIMAS