carrilleras de cerdo al vino blanco

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

Creador: karmela

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 el la sarten en ese mismo aceite se pocha la cebolla en trozos medianos cuando esten se echan el al olla esprex (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 silvar .Cuando termine sacar las carrilleras y pasar la salsa en la batidora para que la cebolla no se encuentre despues 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