CARRILLERAS DE CERDO AL HORNO

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Maria Molina Fe

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 carrilleras de cerdo
- 1 cebolla
- 2 patatas medianas
- 2 tomates maduros
- 1 chorrito de vino
- 1 ramita de romero o tomillo

Preparación:

Paso 1

En una placa de horno haremos un lecho de cebolla cortada en juliana fina y sobre ella pondremos las carrilleras, limpias de grasa y telillas, que habremos salpimentado, en la misma bandeja pondremos las patatas bien lavadas, ya que las pondremos con su piel, y cortadas por la mitad y haremos lo mismo con los tomates maduros, añadiremos la ramita de romero y salpebraremos las verduras que hemos puesto, luego lo bañaremos todo con un chorrito de vino y un chorrito de aceite. Pasaremos la bandeja al horno y ha esperar que las carrilleras se hagan.