

Carrillada de ternera en caldereta

Descripción

Según el diccionario carrillada significa: Parte carnosa de la cara de algunos animales, como la vaca, el cerdo o la oveja. Lo que antes de denominaba «carrillera».

Esta receta me la pasó mi amiga Inma. La verdad es que tenía ganas de encontrar una receta fácil y rica para este tipo de carne. Y ya la tengo.

En la carnicería os la preparan, la limpian y trocean a vuestro gusto.

Se puede hacer en olla rápida, que se tarda menos, pero me gusta hacerla en olla convencional porque la salsa queda muy melosa. No es difícil de hacer porque en cuanto tienes todos los ingredientes en la olla, solo la tienes que vigilar y remover de vez en cuando, hasta que la carne esté cocida.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 kg de carrillada de ternera.
- * 3 dientes de ajo medianos.
- * 2 hojas de laurel medianas.
- * 1/2 cebolla mediana.
- * 1 zanahoria mediana.
- * 1/4 de pimiento rojo mediano.
- * 1 cucharadita rasa de pimienta negra.
- * 1/2 cucharadita de comino en polvo. Yo he puesto entero.
- * 1/2 cucharadita de pimentón dulce.
- * 2 clavos de especia.

- * 1 vaso de vino blanco. La receta original lleva vino oloroso.
- * 1/2 litro de caldo de carne.
- * Aceite de oliva, sal.

Preparación:

Sazonamos la carrillada troceada y reservamos. Limpiamos y troceamos, no muy finas las verduras y reservamos.

Ponemos al fuego una olla baja y ancha sellamos la carrillada, junto con el laurel, en aceite de oliva, removemos para que se selle por todas partes.

Y sin
retirar la
carne,



echamos la zanahoria, la cebolla, el ajo y el pimiento. Que se vayan pochando, removemos y dejamos unos 5 minutos.

Transcurrido el tiempo, vertemos el vino blanco, seguimos removiendo para que se evapore el alcohol y echamos el pimentón y las especias, mezclamos bien todo y dejamos otros 5 minutos.



Añadimos el caldo, removemos, rectificamos de sal y dejamos cocer hasta que la carrillada este tierna.

Yo la he tenido al fuego 90 minutos y ha quedado una salsa de exposición.





Consejo: Ya sabéis lo que opino de los guisos y su reposo. Lo bueno de estas recetas es que se pueden hacer con antelación.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

diciembre 8, 2015

Autor

admin

default watermark