

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:16
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/carrilleras-de-ternera-con-jam%C3%B3n.html>

Carrillera de ternera con jamón

INGREDIENTES

3 carrilleras.
200 grs. de jamón curado (tacos).
1 cebolleta.
1 puerro.
1 pimiento verde.
10 granos de pimienta negra.
1 patata.
Un puñado de queso graso rallado.
2 dientes de ajo.
Aceite de oliva.
Sal y agua.
unas verduras para cocer las carrilleras (puerros, zanahorias, nabos)

PREPARACIÓN

Limpia las carrilleras y quita los nervios y grasas. Colócalas en la cazuela junto con las verduras, cubre con agua y sazona. Deja cocer a fuego lento hasta que estén tiernas. Reserva el caldo.

En una tartera con aceite, rehoga la cebolleta, el puerro, el pimiento y los dientes de ajo, todo bien picadito. Agrega la sal y unos granos de pimienta. Añade la patata cortada en láminas finas y unos tacos de jamón. Moja con un vaso de caldo de cocer las carrilleras y déjalo cocer por espacio de 10 - 12 minutos.

Corta las carrilleras en rodajas y colócalas en la tartera encima de las patatas. Espolvorea con queso rallado y gratina en el horno durante 2 - 3 minutos.

En el momento de servir las, si quieres salsa, retira unas laminas de patatas de la tartera y aplástalas mojando con un poco de caldo de cocer las carrilleras.