

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

Carrillera de ternera con salsa de trufas

INGREDIENTES

4 carrilleras de ternera
2 zanahorias
1 cebollas
2 dientes de ajo
2 vasitos de vino blanco
2 vasitos de vino tinto
Tomates maduros 1 unidad
Trufas negras y su caldo 50 gr.
Aceite a su gusto
Sal a su gusto
Pimienta a su gusto
Pimientos de piquillo

PREPARACIÓN

Sazonar las carrilleras, pasar por harina y freír en aceite bien caliente vuelta y vuelta, colocarlas en una cacerola y añadir la verdura picada, el vino tinto y blanco y por último el caldo de carne.

Cocer durante dos horas lentamente; una vez la carne esté hecha, retirarla de la salsa y dejarla enfriar para cortarla en rodajas después.

Por otro lado triturar la salsa y pasar por un chino, añadir a ésta las trufas fileteadas y su caldo. Colocar en una sartén o cazuela de barro la salsa, sin dejar hervir lentamente, añadiendo los filetes de carrilleras una vez albardados y fritos en aceite caliente vuelta y vuelta.

Probar punto de sal y servir caliente con guarnición de verduras cocidas al vapor o patatas fritas o pimientos de piquillo