

Será por recetas



Carrillada de ternera con cebollas mini caramelizadas

Recetas caseras

 8 Personas

 180 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- | | | |
|--|---|----------------------------------|
| • 2 Kg. de Carrilleras de ternera (8 unidades) | • 3 cebollas grandes | • 32 Cebollitas mini |
| • 2 dientes de ajo | • 1 Puerro y 2 Zanahorias | • 1 litro de Vino tinto |
| • 1 copa de Brandy | • 2 Tomates maduros y 1 rama de Apio | • 300 grs. de barrechat de setas |
| • Perejil, Pimienta negra molida | • 2 cucharones de harina y 3 de Azúcar moreno | • aceite, sal y vinagre |

Elaboración

En una cazuela amplia, poner a calentar el aceite. Salpimentar la carne, pasar por harina las carrilladas y sellar en el aceite dejándolas bien doradas. Reservar.

Una vez dorada la carne, añadir al aceite la cebolla en juliana, los dientes de ajo laminados, la zanahoria cortada a rodajas, los puerros troceados y la rama de apio picada. Dejar pochar las verduras convenientemente y añadir entonces el tomate rallado. Sofreír todo el conjunto hasta que coja un tono dorado y salpimentar.

A continuación, poner de nuevo en la cazuela las carrilladas reservadas y dar unas vueltas para que se mezclen bien los sabores. Añadir la copa de brandy y flambear.

Una vez tengamos el guiso en este punto, agregar el vino y el perejil.

Dejar hervir durante dos horas y media, semitapada la cazuela con una tapadera y a fuego lento, hasta observar que la carne empiece a estar tierna. Revisar de vez en cuando para comprobar que el guiso no se queda sin cubrir de caldo, añadiendo en caso necesario hasta conseguir una buena salsa.

Durante la cocción, haremos las cebollitas caramelizadas. En una sartén amplia ponemos a calentar aceite. Pelamos las cebollitas y las añadimos al aceite, dorándolas a fuego muy lento hasta que estén bien pochadas. A continuación, añadimos el azúcar moreno y le damos vueltas hasta que se vaya convirtiendo en caramelo. En ese momento, le añadimos un chorrito de vinagre, lo dejamos reducir, y retiramos. Reservar.

Una vez estén bien estofadas las carrilladas, sacar las verduras de la cazuela y pasarlas por el chino. Verter la salsa obtenida de nuevo en la cazuela sobre las carrilladas y añadir el barrechat de setas previamente limpias. Continuar la cocción durante 10 minutos más.

Servir las carrilladas habiendo esperado al menos 24 horas para que mejore la salsa. Presentar una carrillada por comensal en un plato amplio, con la salsa por encima y espolvoreadas con una pizca de perejil picado, y las cebollitas caramelizadas como guarnición.



Autor receta de Carrillada de ternera con cebollas mini caramelizadas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012