Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Carrilleras con chocolate

2h 4 raciones

Ingredientes

- Carrilleras
- Cebolla
- Zanahoria
- Ajo
- Vino tinto
- Caldo casero
- Laurel
- Romero
- Un trocito de chocolate negro (pastilla de chocolate)
- Un poquito de sal y pimienta
- Una cucharadita de mantequilla

Elaboración

1. Sazonar las carrilleras con sal y pimienta y dorarlas muy bien
2. Limpiar la olla donde se ha hecho la carne, porque ahí está todo el sabor
3. Dorar bien las carrilleras
4. Pochar las verduras
5. Echar bien las verduras y añadir el vino tinto, dejando reducir y evaporando el alcohol a fuego alto
6. Añadir el caldo casero, el laurel y el romero, y cocinar lento con la carne
7. Quitar la carne y batir las verduras
8. Añadir una cucharadita de mantequilla y un trocito de chocolate
9. Cocinar lento hasta que las carrilleras se deshagan

RECOMENDACIONES

Con olla exprés: 35–40 min. Con olla normal: 2–3 horas a fuego bajo. De un día para otro están todavía mejores.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone