

Carrillera de ternera con kumquats y enebro

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Tubal

INGREDIENTES

0	
1 kg	Ternera — (Carrillada)
8	Kumquats (Quinotos)
1 lata/s	Champiñones
3	Enebro — bayas
3	Pimienta negra — granos
	Sal
1 vaso/s	Agua
0,50 vaso/s	Vino dulce
1 vaso/s	Vino tinto
2	Cebollas — picadas
2	Zanahorias — picadas
3	Puerros — tallos picados
	Aceite oliva

ELABORACIÓN

Dorar las carrilleras en aceite de oliva.
Sacar y reservar a un lado.
Rehogar las verduras en ese aceite y a fuego un poco más suave.
Cuando empiecen a dorar las verduras añadir las carrilladas, los vinos y champiñones y dejar reducir un poco.
Cubrir con agua, añadirle enebros, pimientas y kumquats.
Dejar cocer tapado a fuego suave hasta que esté tierna la carne.
Si queda muy líquida la salsa, reducirla unos minutos más al fuego.