

Carrilleras ternera con garbanzos y nectarinas

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

Elaboración

100 ml	Aceite oliva
2	Zanahorias
500 ml	Vino tinto
1 hoja/s	Salvia
	Sal
1 rama/s	Vainilla
2	Puerros
250 gr	Oporto
2 gr	Chalotas — o cebollas
	Agua
1 copa/s	Brandy
1 litro/s	Caldo de carne
2	Ternera — carrilleras
2	Cebollas

Guarnición

	Azúcar
	Mantequilla
2	Nectarinas
4	Patata — pequeñas

ELABORACIÓN

Limpiar y cortar las verduras en juliana. Pocharlas a fuego lento con la mitad

del aceite.

Sazonar la carrillera y dorarla a fuego vivo en el resto del aceite. Una vez hecha retiramos el aceite y la flambeamos con el brandy. Agregar a continuación el oporto y el vino tinto.

Añadir la salvia e incorporar la verdura pochada.

Por último se agrega la mitad del caldo y otro tanto de agua hasta cubrir la carrillera.

Dejar cocer a fuego lento hasta que quede blanda. (Alrededor de dos horas)

Dejarla enfriar fuera del caldo y, cuando esto suceda, seccionarla en escalopes gruesos. Mientras, reducir el caldo con las verduras, aprovechar para cocer las patatas y añadir la vainilla abierta al medio a lo largo y raspar las semillitas sobre la salsa, triturar, (retiramos la vainilla y la volvemos a poner al estar colado) colar y sazonar.

Reducir la salsa ya colada y cocerla despacio. Dejar los escalopes de carrillera en la salsa donde los calentaremos en el momento de servir.

Cortar las nectarinas al medio y retirar el hueso, poner una cda de azúcar y un poco de mantequilla, hornear 10m a 180°

Freír los garbanzos muy escurridos a aceite abundante y muy caliente.