

Carrillera de ternera con kumquats y enebro

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.