

CARRILLERAS GUISADAS AL VERMÚ ROJO

INGREDIENTES

4 carrilleras
1 cebolla
1 rama de apio
1 pimiento verde
1 zanahoria
4 dientes de ajo
1 cuch. de maicena
1 vaso de vermú rojo
1/2 l de caldo de ave

• PARA LA GUARNICIÓN •
2 manzanas golden
12 champiñones
Mantequilla
Romero

• ADEMÁS •
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN

Salpimienta las carrilleras, úntalas con Aceite de oliva virgen extra y colócalas en una bandeja junto con los vegetales picados y las hierbas aromáticas. Hornea a 220° hasta que estén bien doradas. Añade un vaso de vermú rojo, desglasa y vierte el caldo de ave. Tapa la bandeja con papel de aluminio y cocina durante 2 horas más a 160°.

Saca las carrilleras, retira los huesos y cuela la salsa. Espésala con maicena disuelta en un poco más de vermú, batiendo enérgicamente con unas varillas hasta obtener la textura deseada.

Para la guarnición, pela la manzana Golden, córtala en medios gajos y saltéala junto con los champiñones pequeños en un poco de mantequilla, Aceite de oliva virgen extra y romero fresco. Salpimienta una vez que estén bien dorados.

Sirve las carrilleras deshuesadas, napa con la salsa y termina con la guarnición de champiñones y manzana.

bonÁrea