

Carrillera de ternera al PX con patatas Hasselback



Receta de Carrillera de ternera al PX

Elementos del invento:

- 1 kilo de carrillera de ternera
- 3 puerros
- 3 zanahorias
- 3 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 1 cucharadita de orégano
- 10 bolitas de pimienta negra
- sal, aceite de oliva
- 1/2 vaso de brandy
- 2 vasos de PX

Elaboración de los elementos:

Trocear la zanahoria, el puerro y los ajos y rehogar en una olla junto con el orégano y la pimienta. Salar al gusto. Cuando casi, casi estén pochadas, añadir el tomate rallado.

Sellar en una sartén la carrillera que habremos enharinado (yo la próxima vez, como ya he dicho, la guisaré primero). Una vez que la hemos sellado, echar el brandy y flambear (acordaros de apagar la campana).

A nuestra verdura sofrita le añadiremos los dos vasitos de PX y trituramos, dejamos que durante cinco minutos se mezclen todos los sabores y le añadimos la carrillera con toda su salsita. Dejamos en el fuego durante 10 minutos, lo apagamos y lo dejamos reposar.

Patatas Hasselback

Elementos del invento:

- 2 patatas nuevas medianas por persona
- sal
- pimienta recién molida
- tomillo
- aceite de oliva

Elaboración de los elementos:

Precalentamos el horno a 200°.

Pelamos las patatas y las asentamos horizontalmente (si es necesario cortamos un poquito la base para que no se muevan). Con el cuchillo hacemos cortes en sentido vertical, muy finitos, sólo hasta la mitad y muy seguidos uno de otro.

Yo las he hecho en una bolsa de hornear (de Mercadona). Se salpimentan y se les pone tomillo. Se introducen en la bolsa y se les rocia con aceite. Cerramos la bolsa, la agujereamos y horneamos durante 50 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>