

# Carrillada de ternera

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 kg de carrillada de ternera
- Aceite de oliva
- 1 cebolla o puerro
- 2 o 3 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1/2 litro de vino tinto
- Harina
- Sal

1. Pasar las carrilladas por la harina y, en la olla, con el aceite caliente, dorarlas. Reservar.
2. En el mismo aceite, sofreír la cebolla, el ajo y la zanahoria. Añadir el vino tinto y dejar reducir.
3. Poner las carrilladas en la olla (añadir un poco de agua hasta cubrir las), dejar cocer en la olla exprés durante 30 minutos y mirar.
4. Sacar las carrilladas y pasar las verduras por la batidora. Listo para servir.

Nota: se puede acompañar de patatas fritas o puré de patata.

