Receta de Carrilladas Al Vino Con Pedro Ximénez

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo un plato exquisito de Carrilladas, pueden ser de cerdo, cerdo ibérico o ternera, de cualquier forma quedan riquísimas.

Ingredientes

- Carrilladas de cerdo o ternera (sobre 1kg.)
- Cebollas (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Vino tinto (un vaso)
- Pedro Ximenez (un vasito)
- Sal
- Maizena (una cucharadita Opcional)

Modo de Preparación

1. Limpiar de grasa las carrilladas y trocearlas, ponerles sal
2. Poner un poco de aceite de oliva en la olla y cuando esté caliente, sellar un poco la carne, sacar y reservar
3. En el mismo aceite, echar la cebolla muy picadita y los ajos también picados
4. Cuando estén doraditos, echar el vino tinto y después el Pedro Ximénez, dejar que reduzca un poco y después poner la carne con el jugo que haya soltado, remover y añadir uno o dos vasos de agua
5. Tapar la olla y mantener cociendo unos 15 minutos si la olla es rápida, si es normal pues el doble
6. Cuando termine la cocción abrir la olla y si la salsa no está espesa, disolver una cucharadita de maicena en medio vaso de agua fría y echarlo a la salsa, rectificar de sal y dejar que reduzca un poco más
7. Acompañar este plato con unas patatas fritas a vuestro gusto y .....a disfrutar!!!!