

Carrilladas de ternera morucha al jengibre

Autor: Víctor Salvador

Restaurante: Chez Víctor, Salamanca

Cocina: Tradicional

Preparación/Preelaboración:

Limpiar las carrilladas de todas las adherencias.
Limpiar las hortalizas y cortarlas en dados o cubos (Paisana).
Pelar el jengibre y trocear. Pelar y trocear o tornear patatas.

Elaboración:

Salpimentar las carrilleras. Pasarlas por harina y saltearlas en aceite de oliva.

Retirar de la cazuela y reservar.

En el mismo aceite rehogar todos los ingredientes de condimentación troceados hasta que adquieran un color dorado agradable.

Colocar las carrilladas sobre las verduras, mojar con un chorrito de vinagre y el vino tinto. Dejar reducir ligeramente. Añadir el agua y dejar brasear (cocer) durante dos horas a fuego lento, vigilando que no se pierda demasiado líquido (añadir si fuera necesario).

En cazuela aparte en agua con sal cocer las patatas. Corregir de sal y pimienta.

Retirar las carrilladas y pasar todos los ingredientes por un colador.

Presentación:

Servir la salsa con las carrilladas fileteadas y acompañadas de patatas hervidas.

Ingredientes (para 6 personas)

- 6 carrilladas
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 3 ramas de apio
- 5 dientes de ajo
- 3 tomates maduros
- 100 gr. de jengibre fresco

- 1/2 cucharada de pimienta en grano machacada
- 1 L. de agua
- 1 L. de vino tinto
- vinagre de Jerez

- aceite de oliva
- harina y sal
- pimienta

