

# Carrillera de Ternera con Papas Duquesa

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Brotos de acelga roja:** c/n

### Guiso de carrillera

**Caldo de carne:** 2 Litros

**Carrilleras de ternera:** 2 Unidades

**Cerveza negra:** 1 unidad

**Harina:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

**Cebolla roja:** 1 unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Puerro:** 1 unidad

**Aceite De Oliva:** c/n

### Patatas duquesa

**Yemas de huevo:** 3 Unidades

**Patata cocida o asada:** 300 Gramos

**Mantequilla:** 1 cda

**Sal y Pimienta:** c/n

### zanahorias baby

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Zanahorias baby:** 12 Unidades

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Guiso de carrilleras

- Salpimentar y enharinar las carrilleras bien limpias.
- *Dorar* en una olla con aceite de oliva y reservar.

- En esa misma olla incorporar a trozos las zanahorias, la *cebolla*, el *puerro* y el *ajo*.
- Dejar que se doren ligeramente.
- Incorporar caldo de carne si vemos que la base se tuesta demasiado.
- Agregar la cerveza negra y levantar todos los restos caramelizados que tengamos.
- Volver a poner las carrilleras y cubrir con el caldo de carne.
- Cocinar entre 50 minutos y una hora, dándole la vuelta a la carne a los 30 minutos.
- Retirar la carne cuando esté bien tierna y triturar la salsa (la colamos también si fuera necesario).
- *Sazonar* y reservar la carne dentro de la salsa.

## Patatas duquesa

- Pasar las patatas cocidas o asadas y peladas a través de un pasapurés.
- Si quedan trozos muy grandes, las pasar también a través de un *tamiz*.
- En un bol mezclar el puré, que debe estar templado, con *mantequilla* casi fundida y las yemas de *huevo*.
- *Sazonar* e introducimos en manga pastelera con una *boquilla* rizada.
- Sobre una bandeja de horno pincelar aceite o *mantequilla* y disponer las patatas duquesa, que serán pequeños montoncitos de nuestro puré.
- Introducir en el horno a 180°C durante 10-15 minutos o hasta que las veamos bien doradas.

## Zanahorias baby

- *Pelar* las zanahorias raspándolas con un estropajo nuevo.
- En una sartén con aceite de oliva las *saltear* y *dorar* ligeramente.
- *Sazonar*.
- Deben quedar casi crudas para que crujan.

## Armado

- En un plato o bandeja poner unas láminas de carrillera bien napada con la salsa.
- Al lado colocar 4 o 5 patatas duquesa con unos brotes.
- Encima de las patatas duquesa disponer dos o tres zanahorias baby

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carrillera-de-ternera-a-la-cerveza-con-patatas-duquesa>