

Carrilleras de ternera con puré de batata y confitado de nabos con perejil



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad Carrileras: 700 g

Caldo: Cantidad necesaria Clavo De Olor: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Laurel: 1 Hoja

Vino Tinto: 500 cc Zanahoria: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Nabos confitados

Nabos: 2 Unidades

Perejil picado: 1 cda.

Pimienta Negra en grano: 5 Unidades

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Puré de batatas

Batatas: 2 Unidades

Manteca: Cantidad necesaria Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Retire el tejido de las carrilleras.

• Pase las carrilleras por harina y retire el excedente.

• En una sartén con aceite de oliva caliente, selle las carrilleras.

• Corte la cebolla, la zanahoria y el puerro en cubos.

Nabos confitados

- Pele los nabos y corte en rodajas de 1cm de espesor.
- Coloque en una fuente una capa de rodajas de nabo y cubra con aceite.
- Agregue **perejil** y pimienta.
- Lleve al horno a 160°C y cocine durante 10 minutos aproximadamente hasta que estén blandos

Puré de batatas

- Pele las batatas y corte en cubos.
- En una olla con abundante agua caliente con sal, cocine las batatas hasta que estén tiernas.
- Retire coloque en un mixer junto con la manteca y procese.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, transparente los cubos de verduras.
- Agregue las carrilleras doradas, vierta el vino junto con el clavo de olor y el laurel.

- Deje evaporar el alcohol, agregue caldo hasta cubrir y cocine durante 2

- 30 a 3 horas aproximadamente
- Condimente con sal.
- Retire las carrilleras y coloque en una fuente.
- Retire el laurel y coloque el resto de la preparación en un mixer.
- Procese y pase por un colador chino.
- Cubra las carrilleras con la salsa y lleve a horno fuerte durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato las carrilleras junto con al puré de batatas y el nabo confitado
- Salsee con la salsa

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/carrilleras-de-ternera-con-pure-de-batata-y-confitado-de-nabos-con-perejil