



Carrillera de
Ternera Gallega
estofada con
piña parrilla

Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de carrillera de Ternera Gallega.
- 100 g de cebolla.
- 80 g de puerro.
- 80 g de zanahoria.
- pimienta en grano.
- 1 ud de clavo.
- 1 ud de laurel.
- 2 dl de vino tinto Mencía (D.O. Ribeira Sacra).
- 2 dl de vino oporto.
- 1 dl de aceite de oliva.
- sal.
- 500 g de piña.



Preparación

Macerar las carrilleras durante 24 horas con todas las verduras y el vino. Dorar la carne en aceite de oliva, rehogar las verduras de la maceración, añadir los vinos y cubrir de agua, cocer lentamente 3 horas aprox. Una vez estofada reducir el caldo (será su salsa). Limpiar la piña de su corteza y cortar en tacos rectangulares de 2 cm. de grosor, dorar en sartén e introducir al horno 3 min. para que caliente su interior.

Presentación

Cortar la carrillera en dos mitades y montarlas en un plato con la piña y napar con la salsa.

Tiempo aproximado:
3 h y 30 min.