



SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Carrillera de ternera en su jugo

- 4 raciones -

Ingredientes

- 1 bolsa de Carrillera de ternera en su jugo
- 4 patatas medianas
- 80 gramos de nata líquida
- 50 gramos de mantequilla
- Sal y Pimienta

Elaboración

Atemperar la carrillera de ternera en agua templada, abrir la bolsa y poner el jugo en un cazo, cortar las carrilleras al medio y poner a cocer a fuego lento durante 15 minutos en el horno a 150°.

Para la crema de patata:

Pelar las patatas y cortar en cuadrados.

Ponerlas en agua a hervir con sal durante 20 minutos, hasta que estén cocidas.

Ecurrirlas bien del agua, incorporar la nata y la mantequilla, trabajarlas con túrmix hasta obtener una crema suave.

Poner a punto de sal y pimienta.

Terminación:

Una vez bien calientes las carrilleras de ternera sacarlas del horno.

Serviremos las carrilleras de ternera bien calientes salseándolas por encima con jugo y acompañándolas de las crema de patata.