



Carrillada de ternera con verduras y patata gratinada +

LA ATALAYA DEL CAMINO

INGREDIENTES:

Carrillada de Ternera
Cebollas
Ajos duros
Laurel
Pimiento verde y rojo
Carlotas
Vino tinto

Patatas
Ali-Oli
Nata líquida
Sal
Pimienta molida
Aceite

Tipo de vino:
Tinto crianza

Uvas:
85% Garnacha Tintorera y
15% Monastrell

Crianza:
12 meses en barricas
de roble Francès

D.O. ALMANSA

Receta realizada por
Mesón de Pincelín
Almansa, Albacete. España

ELABORACIÓN:

Se salpimentan las carrilladas y se doran, se introducen en una olla. En una sartén se sofríen las cebollas troceadas, los pimientos, unos ajos duros pelados, las carlotas y se añade todo en la olla pasado por el pico chino, se le echan unas hojas de laurel y una copita de vino tinto. Procurando que la salsa quede un poquito espesa

PATATAS RELLENAS:

Se cuecen las patatas enteras, se parten por la mitad y se vacían en un cazo se pone la nata líquida, (se reservan las patatas vacías con la piel), sal, pimienta, ali-oli, y se pasa por le pasapuré y con una manga pastelera se rellenan las patatas con piel reservadas, y se gratinan al horno con queso Semi-Curado.

PRESENTACIÓN:

Se trocea la carrillada, se ponen dos trozos con un poco de salsa y la patata, se gratina la horno con un poquito de queso rayado.