**13.-Carrillera de ternera**

Ingredientes:

* Carrilleras-1700g. limpios ( nº 6) cada una se divide en 4
* Verduras:
* Puerro-250g
* Zanahoria-250g
* Cebolla-250g
* Tomate sin piel-/ uno mediano, en trozos
* Apio -50g (optativo)
* Especias ( en tela)
* Laurel (½ hoja / hoja pequeña)
* Pimienta (6 granos)
* Tomillo (una ramita)
* Romero (una ramita pequeña)
* Sal
* Vino tinto ¾- un litro aproximado / coñac para flambear.

Elaboración:

1. Limpiar carrilleras y verduras.(cortar cada carrillera en 4 trozos).
2. Cortar las verduras en trozos medianos.
3. Mezclar todos los ingredientes con el vino y dejar macerar 12h en la nevera.
4. Separar las carrilleras de las verduras y el vino.
5. Dorar las carrilleras por todos los lados.(sartén)
6. Dorar las verduras. (sartén).
7. Flambear las verduras y carrilleras tostadas con algo de coñac.
8. Añadir el vino a las verduras y las carrilleras tostadas + cubrir con caldo\* oscuro.
9. Cocer primero a fuego vivo y luego unas 3 horas a fuego lento (nº 2). Tapado. (añadir las hierbas una hora y quitar).
10. Sacar las carrilleras y batir las verduras (se queda como crema).
11. Dejamos los trozos de carrilleras de nuevo en la crema hasta servir.
12. Presentación: Una base de hommos / trozo de carrillera/ un poco de caldo (crema).

\*Caldo oscuro:

Tostar los huesos de pollo, cebolla-2, puerro-2, zanahoria-2, un poco de aceite todo en una bandeja de horno. 190cº en el nº 2 programa intensivo.

Poner todo (verduras tostadas y los huesos de pollo) en agua-hervir 3/4h. y ya tenemos un caldo oscuro.

Corregir la sal y reservar.