

Ingredientes

- 1 cebolla
- 6 zanahorias
- 1 puerro
- 1 ramita de apio
- 3 carrilleras de ternera
- 1 botella de vino tinto

Elaboración

Limpiamos y picamos la verdura. Fondearemos a fuego medio-alto para adquirir algo de coloración. Mientras, vamos limpiando las carrilleras **(1)**, y una vez limpias, disponemos con cuidado sobre la verdura.

Incorporamos el vino tinto y dejamos reducir a la mitad aproximadamente. Cubrimos entonces de agua y dejaremos a fuego medio-suave hasta que las carrilleras estén tiernas.

Retiramos entonces las carrilleras y reservamos. Trituramos el fondo de verduras y caldo que hemos obtenido y tendremos la salsa para acompañar a la carrillera.

(1) Previamente sazonadas

Autor: Leo Zurbano