

CARRILLERAS AL HORNO



Normalmente siempre preparo las Carrilleras con salsa de vino tinto, o sea que las hago guisadas, pero tenía ganas de probarlas con otro tipo de cocción, o sea hechas al horno, ya que mucha gente me decía que quedaban perfectas.

Cocinar al horno es perfecto, porque te ahorra mucho tiempo en la cocina, ya que te permite que introduzcas los alimentos en él, y prácticamente te puedes olvidar y encima no ensucias nada de la cocina.

Hoy sabía que estaría toda la mañana en casa, pero quería dedicarme a hacer trabajos de domésticos, por lo que no quería pasar mucho tiempo en la cocina, pero no por ello queríamos comer mal, así que me he decidido a preparar las Carrilleras al horno.

Para esta cocción, es mejor utilizar carrilleras con su hueso, porque quedarán mucho más sabrosas.

Ingredientes:

4 carrilleras con hueso

4 patatas blancas

1 cebolla grande

4 tomates maduros

2 zanahorias

Sal, pimienta, ajo, perejil, aceite y vino blanco

Preparación:

En primer lugar, vamos a preparar una buena cama de verduras para depositar encima nuestras carrilleras.

Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de 2cm aproximadamente, y las colocamos en una bandeja para llevar al horno. Cortamos los tomates lavados y con piel, en cuartos y ponemos repartidos encima de las patatas, hacemos lo mismo con las zanahorias, cortándolas en trozos homogéneos, y por último pelamos la cebolla y la cortamos a cuartos.



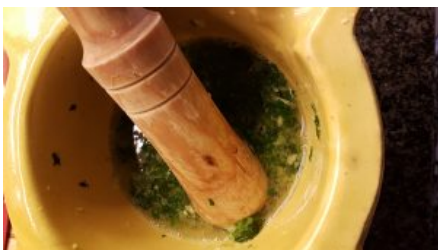
Salpimentamos todas las verduras antes de colocar las carrilleras encima, las cuales habremos limpiado de exceso de grasa y les habremos hecho unos cortes en forma de cruz, con un cuchillo afilado, para mejorar así su cocción. Salpimentamos también las carrilleras



Las depositamos encima de la cama de verduras, y lo regamos generosamente con aceite de oliva suave, ya podemos introducir al horno que tendremos precalentado a 200° con calor arriba y abajo.



Mientras tenemos las carrilleras en el horno, prepararemos un majado de perejil y ajos y disuelto con vino blanco, como veréis en la imagen.



Pasados 20 minutos de cocción, repartiremos el majado encima de cada carrillera y volveremos a hornear, ahora a 180°, durante 30-40 minutos, y con la precaución de ir mirando y girando las carrilleras cada 10 minutos.



Para comprobar su cocción, deberás utilizar una puntilla de cuchillo y verás que la carne está tierna, y ya tiene el tostado deseado.



Ya podéis disfrutar de un plato delicioso, y sin haber estado cocinando toda la mañana.



Feliz fin de semana.