

## CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON RATAFIA



### **INGREDIENTES:** *(Para 4 personas)*

- 4 carrilleras limpias
- 2 cebollas
- ½ l. vino negro
- ½ l. ratafia
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo



### **ELABORACIÓN:**

1. Salteamos los carrillos en una paella.
2. Sofreímos la cebolla con un poco de aceite de oliva a fuego bajo.
3. Cuando la cebolla esté cocinada pondremos vino negro y lo dejaremos reducir.
4. Pondremos los carrillos, la cebolla y las hierbas aromáticas en bolsas de envasado al vacío.
5. Las cocinamos al horno al vapor a 70º durante 12 horas.
6. Cuando estén cocinadas las dejamos enfriar y separamos los carrillos del zumo.
7. Trituramos el zumo hasta que nos quede una salsa fina.