

Carrilleras estofadas al vino tinto. Receta portuguesa.

Carrilleras estofadas al vino tinto

Las **Carrilleras estofadas al vino tinto** es una receta típica de la cocina de Portugal, y es absolutamente deliciosa para nuestra Navidad Worldwide. Como cada año, nosotras elegimos una serie de platos típicos de varios países de todo el mundo, para elaborar el menú de la Cena de Navidad o las diversas comidas navideñas que se hacen en familia en las próximas fechas. Los platos sabrosos con carnes son ideales para esos días de comidas contundentes, con ellos sabes que aciertas, pues la carne estofada como en esta receta resulta exquisita y hace las delicias de casi todo el mundo. Es una receta muy fácil de hacer y el resultado merece muchísimo la pena. Lo ideal es buscar una materia prima de calidad. Esperamos que la preparéis y que disfrutéis mucho con ella :)

Ingredientes

8 carrilleras

1 cebolla grande

1 cucharada de pasta de tomate

3 dientes de ajo

1 cucharadita de pimentón

1/2 vaso de vino tinto

1/2 cucharadita de clavo

1 hoja de laurel

Aceite de Oliva virgen extra

Sal y pimienta

Cebollino

Preparación de las Carrilleras estofadas

Ponemos aceite en una sartén honda o cazuela y freímos la cebolla y el ajo picaditos, con el laurel y el clavo, hasta que la cebolla se ponga tierna. Después, agregamos las carrilleras y las cocinamos hasta que se pongan doraditas.

A continuación, agregamos la pasta de tomate, el pimentón, el vino tinto y salpimentamos. Lo cocinamos a fuego lento durante 50 minutos, hasta que la carne se ponga tierna y jugosa. Durante ese tiempo agregamos agua si fuera necesario. Lo podemos servir, tal como se ve en la foto, acompañado de puré de patatas decorado con cebollino picadito, una delicia.

Si te gustan las recetas con carne de países del mundo, te recomendamos nuestras [Chuletas de cerdo rellenas de Estados Unidos.](#)]