

Carrilleras con Langostinos

Ingredientes

- 1 carrillera de ternera
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada rasa de harina
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 50gr de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 100gr de cebolla en trozos
- 100gr de tomate en trozos
- 30gr de pimiento verde
- 1 pastilla de caldo de carne
- 200gr de whisky
- 100gr de agua
- 1 pellizco de pimienta negra
- 1 clavo de olor
- 1 hoja de laurel
- 180gr de caldo de carne
- 6 langostinos crudos pelados

Preparación

1. En un bol mezcle la carne, el orégano, la harina, el pimentón y dore en una sartén con aceite y reserve.
2. Ponga en el vaso el ajo, la cebolla, el tomate, el pimiento y el aceite sobrante de freír la carne. Trocee 2seg/vel4 y sofría 8min/120°/giro inv/vel cuchara
3. Añada la carrillera dorada, la pastilla de caldo, el whisky, el agua, la pimienta, el clavo, la hoja de laurel y programe 20min/100°/giro inv/vel cuchara.
4. Vierta el caldo de carne y programe 35min/100°/giro inv/vel cuchara.
5. Incorpore los langostinos y programe 10min/varoma/giro inv/vel cuchara. Retire del vaso y sirva.