

Carrilleira de vaca con linguas de gato estofadas

Autor Xosé Luis Tomé
xueves, 21 de decembro de 2006

INGREDIENTES: 500 gr. carrillera de vaca Cebolla 200 gr Linguas de Gato (Hindum), enteiros e mellor pequenos 150 gr. De verduras (zanahoria e puerros cortados muy fino) C/s Aceite oliva C/s fariña C/s Caldo ou auga C/s Viño Branco Nata ó gusto.. **PREPARACIÓN:** Doramos a carne, unha vez dorado, engadimoslle as verduras e dámoslle unha volta, botamos a fariña e mollamos co viño; Deixamos reducir e cando reduza, engadimoslle o caldo, tapamos e deixamos cocer uns 45 mn. os 30 mn. Engadimos as linguas, cando a carne esté tenriña, apagamos o lume, probamos de sal e a salsa debe quedar espesa. **DIFICULTADE:** Hay que remexer seguido para que non se seque ou se agarre. Pódese acompañar de patacas asadas e verduras cocidas. O tempo estimado e de unha hora.