

Carrilleras a los tres aromas con puré de habas

Ingredientes (4 personas):

2 carrilleras de ternera

1 puerro

1 rama de apio

1 cebolla

2 zanahorias

2 dientes de ajo

1 cucharada de concentrado de tomate

1 cucharadita de cacao en polvo

1 copa de brandy

1 vaso de vino tinto

1 vaso de vino blanco

1 vaso de agua

1 trozo de corteza de piña

1 trozo de corteza de lima

1 rama de canela

aceite de oliva virgen extra

sal

pimienta (en grano y en polvo)

1 hoja de laurel

perejil (para decorar)



Pica los dientes de ajo, la cebolla, las zanahorias, el puerro y la rama de apio y ponlos a pochar en la **olla rápida** con un buen chorro de aceite. Añade la hoja de laurel y unas 20 bolas de pimienta.

Salpimienta las **carrilleras** y dóralas vuelta y vuelta en una sartén con un chorrito de aceite. Retira e incorpora la carne y el aceite a la

olla rápida. Vierte el **brandy** (aparta del fuego) y flambea. Deja que se evapore el alcohol y riega con el vino blanco, el vino tinto y el agua. Sazona y añade el **cacao** y el concentrado de **tomate**. Cierra la olla y cocina durante **30-35 minutos** a partir de que empiece a salir el vapor.

Retira la carne y trocea. Pasa la **salsa** por el pasapurés y ponla a calentar en una tartera. Agrega la carne y cocina el conjunto durante 10 minutos. Prueba el punto de sal.

Para los **aromas**, corta la corteza de la lima en 4 bastones. Haz lo mismo con la rama de canela y la corteza de piña.

Sirve las carrilleras en un plato hondo, salsea con la salsa y acompaña en los bordes con los aromas. Decora con unas ramas de perejil.

Cómo se debe comer este plato:

Se trata de comer un trozo de carrillera y chupar la piña; después otro trozo de carrillera, y chupar la canela y finalmente otro trozo de carrillera y chupar la lima y así, sucesivamente.