



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Carrillada en Salsa con Champiñones

Un bocado tierno y sabroso



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
FÁCIL

Carrillada en Salsa con Champiñones

Un bocado tierno y sabroso

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 kg de carrillada de cerdo Abordo.
- Ajo troceado Abordo
- 1/2 vaso de aceite de oliva Abordo.
- 500 g de champiñones laminados Abordo.
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua
- 1/2 vaso de salsa de tomate

C-24126

PREPARACIÓN:

Descongelar la carrillada, sacándola de su envase y colocándola sobre una rejilla dentro de la nevera la noche anterior a cocinarla.

Limpiar bien la carrillada y trocear o dejar entera según se quiera. Dorar el ajo troceado, directamente sin descongelar en una olla con el aceite.

Una vez dorado el ajo, se le añade la carne, cuando esta quede sellada, se le agregan los champiñones laminados. Dejamos cocer hasta que se doren. Remover y verter el vino blanco.

Cuando el vino vaya evaporando, añadir la salsa de tomate y el agua. Tapamos la cazuela y dejamos cocer a fuego bajo hasta que la salsa espese.

Servir bien caliente.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook