



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



40 MIN



4 PERS



MEDIA

Carrillada en Salsa con Champiñones

Carrillada en salsa con Champiñones

INGREDIENTES

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

PREPARACIÓN

- 1 Descongelar la carrillada, sacándola de su envase y colocándola sobre una rejilla dentro de la nevera la noche anterior a cocinarla.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.