

 Hoy vamos a realizar una receta con unas [Carrilleras de buey](http://espaciosabor.com/productos-tierra-sabor/platos-preparados/carrillera-de-buey-asada.html). Nosotros las hemos realizado con Carrilleras de [Cascajares](http://espaciosabor.com/productos-tierra-de-sabor/buscar?keyword=cascajares&limitstart=0&option=com_virtuemart&view=category).

Para explicar esta receta vamos a dividirla en 3 partes. La pasta de los canelones, la crema de patata trufada y la salsa de oporto.

1 Para la pasta de los canelones: 300 gr. harina, media cucharadita de sal, 3 huevos grandes, 2 cucharadas de aceite de oliva

Ponemos la harina formando un volcán en la mesa, con la sal. Se vierte en el centro los huevos batidos ligeramente con el aceite.

Mezclamos poco a poco los ingredientes y luego procedemos a amasarlo, hasta conseguir una masa elástica y flexible. Una vez lista se deja reposar la masa al menos 15 minutos, tapada.

Luego procedemos al estirado. Podemos hacerlo a mano con un rodillo, y luego cortar las placas como queramos de largas

Si usas la máquina de pasta, pasa una pieza de pasta por el rodillo hasta que tenga el grosor que deseas.

Si no quieres hacer la pasta puedes usar las placas precocidas.

2 Para la crema de patata trufada: 5 patatas medianas, 1 cebolla, caldo, nata, [aceite de oliva](http://espaciosabor.com/productos-tierra-sabor/aceite-de-oliva/aceite-de-oliva-virgen-aceit eros-del-agueda.html), aceite trufado, sal, pimienta

En una cazuela con un poco de [aceite](http://espaciosabor.com/productos-tierra-sabor/aceite-de-oliva/aceite-de-oliva-virgen-aceit eros-del-agueda.html) y mantequilla pochamos la cebolla cortada en pequeños dados. Cuando están blandos añadimos la patata pelada y troceada y removemos. Cuando este un poco rehogada añadimos el caldo y dejamos cocer a fuego suave durante 30 minutos.

En los últimos dos minutos añadimos la nata y removemos.

Para terminar trituramos la crema y pasamos por el chino para que salga más fina.

Añadimos sal y pimienta y un corrito de aceite trufado

3 Para la salsa de oporto: vino de Oporto, fondo de ternera

Ponemos el vino de Oporto en una cazuela y dejamos que se evapore a fuego lento hasta que su volumen se reduzca a dos tercios.

Incorporamos el fondo de ternera y cocemos a fuego lento durante 25 minutos aproximadamente. Dejamos reducir

4 Para emplatar: Metemos un poco al horno las [carrilleras de buey](http://espaciosabor.com/productos-tierra-sabor/platos-preparados/carrillera-de-buey-asada.html), las desmenuzamos y ponemos un poco de la salsa de oporto. Formamos los canelones con las [carrilleras](http://espaciosabor.com/productos-tierra-sabor/platos-preparados/carrillera-de-buey-asada.html).

En la base del plato ponemos la crema de patata trufada y un poco de la salsa de oporto. Colocamos encima los canelones y decoramos con un poco de cebollino.

Puede comprar los productos en: www.espaciosabor.com

Canelones de carrillera de buey, crema de patata trufada y salsa de oporto.

Martes, 03 de Junio de 2014 00:00

 <p>❖</p> <p>❖</p>