

Carrilla al moscatel con guarnición de patata y cebolla al horno de Estrella Carpallo Rodriguez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 35 '
- 4



Modo express

1. Trocear la carrillada ibérica, y dejarla con las especias un rato y el vino moscatel , para que coja más sabor.
2. Partir las patatas y las cebollas, ponerlas en la cubeta Chef Plus Induction y programar menú horno 20 minutos. Una vez termina el programa se reserva.
3. Empezamos con la carrillada ibérica: se ponen todos los ingredientes en la cubeta de la Chef Plus Induction y se programamos menú carne.

Cuando termine emplatamos junto con la guarnición si está un poco fría calentar en el microondas un poco, y listo para servir