



INGREDIENTES:

- 6 carrilladas de cerdo
- 1 vaso de vino tinto (200 gramos)
- 1 vaso y medio (300 gramos de caldo de carne), o una pastilla diluida en 300 gramos de agua hirviendo,
- 1 diente o 2 ajo
- pimienta negra en polvo
- ½ cebolla

- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 ó 2 tomates maduros
- 100 gramos de tomate triturado
- aceite de oliva
- 1 hoja de romero fresco
- perejil
- sal
- harina (opcional)
- 300 gramos de setas o gírgolas limpias y a tiras.



RECIPES

