Carrilleras de ternera al cacao

MEDIA | 210 MIN. | 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 4 carrilleras de ternera
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 750 ml de vino tinto
- 250 ml caldo de carne
- 20 g harina de trigo
- 5 g de sal
- 5 g de pimienta, tomillo y romero
- 2 hojas de laurel
- 120 ml de aceite de oliva virgen extra
- 60 g de cacao puro

PREPARACIÓN

1. Salpimentar y enharinar las carrilleras.
2. Programar a 140 ºC, una vez alcanzada la temperatura añadir el aceite de oliva y las carrilleras, dorar por ambos lados.
3. Colocar la pala de remover, e introducir las verduras cortadas por el Direct Prep, cocinar a 130 ºC con intervalo de movimiento 2, durante 15 minutos.
4. Seguidamente añadir el vino, caldo, cacao y programar 180 min a 99 ºC sin intervalo de movimiento. Colocar la tapa anti-salpicaduras.
5. Retirar las carrilleras, triturar la salsa.
6. Servir bien caliente junto con la salsa.

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Tapa anti-salpicaduras
- Cuchillas

Parmentier de boniato

MEDIA | 20 MIN. | 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 200 g de boniato pelado
- 300 ml de leche
- 200 ml de caldo de pollo
- 60 g de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Colocar las cuchillas.
2. Incorporar todos los ingredientes, cocer a 100 ºC durante 16 min.
3. Retirar el líquido y dejar únicamente 100 ml.
4. Triturar a máxima velocidad.
5. Servir.

ACCESORIOS

- Cuchillas