



Recetario

REDONDO DE TERNERA EN SALSA

INGREDIENTES:

Un redondo de ternera	Harina
3 cebollas	Sal
1 pimiento rojo	Vino blanco
1 pimiento verde	1 litro de caldo
2 tomates	Aceite de oliva
5 dientes de ajo	
3 rebanadas de pan	



PASO A PASO:

Ponemos en una bandeja de horno la pieza de carne le echamos sal y un poco de pimienta. Pelamos una cebolla, la partimos en dos trozos, los pimientos y los tomates también los partimos y los echamos en la bandeja, añadimos un chorro de aceite, un chorrito de vino blanco y un vaso de agua.

Lo metemos al horno a 180 grados 15 minutos, damos la vuelta a la carne y lo dejamos otros 15 minutos.

Es mejor dejar el redondo poco hecho para que no quede seco.

Mientras picamos las otras cebollas en juliana y troceamos los ajos.

Lo echamos en una cazuela con un chorrito de aceite y lo dejamos dorar bien unos 15 minutos, le añadimos el pan en trozos y lo dejamos otro poco dorar.

Echamos una cucharita de harina, lo revolvemos bien, añadimos un chorro de vino blanco, un poco de caldo, sal y dejamos a fuego lento unos 15 minutos.

A continuación trituramos la salsa de la cazuela y le añadimos el jugo de la carne y la verdura de la bandeja del horno hasta que quede una salsa densa y sin trozos.

Partimos el redondo en filetes lo incorporamos a la salsa y lo dejamos 5 minutos a fuego lento.

Presentación:

Ponemos tres filetes de redondo lo regamos con salsa y acompañamos con patatas caseras.

