

## Receta de Redondo de Ternera con Setas

04 Ene 2017



Buenos días a tod@s, como aún nos queda la Fiesta de Reyes para celebrar este principio de Año, he pensado dejaros esta rica receta de **Redondo de Ternera con Setas**, es uno de los platos más tradicionales y que nunca fallan porque suele gustar a todo el mundo, espero que os guste.

### Ingredientes

- Redondo de ternera (uno, mejor de espalda)
- Cebollas (dos grandes)
- Tomates maduros (cuatro)
- Zanahorias (cuatro)
- Puerros (uno)
- Laurel (una hoja)
- Ajos (una cabeza)
- Sal y Pimienta
- Vino blanco (un vaso)
- Aceite de oliva
- Coñac (un vaso)
- Almendras y avellanas tostadas (un puñadito)
- Pastilla de caldo de carne
- Guisantes (un bote)
- Setas de temporada (o un tarro en conserva)

### Modo de Preparación

1. En una fuente de horno, colocar el redondo de ternera salpimentado
2. Colocar por encima y alrededor todas las verduras troceadas, la cebolla en juliana, los tomates en cuartos, dos zanahorias y el puerro en rodajas, la cabeza de ajos entera y la hoja de laurel
3. Regar todo con un chorro de aceite de oliva y el vino blanco
4. Precalentar el horno a 170º e introducir la fuente durante unos treinta minutos
5. Pasado el tiempo, dar la vuelta al redondo y regar con el coñac, echar las almendras y avellanas tostadas y dejar otros quince minutos más
6. Retirar la carne y dejar enfriar hasta que se pueda cortar
7. Poner las verduras en una olla y añadir un litro de agua y la pastilla de caldo y dejar cocer unos veinte minutos, pasado el tiempo, retirar los ajos y el laurel y triturar todo con la batidora
8. Volver a poner al fuego la salsa y añadir los guisantes, las otras dos zanahorias en rodajas y las setas y

## **Redondo de Ternera con Setas**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

hervir todo a fuego lento unos quince minutos hasta que las zanahorias y las setas estén tiernas

9. Cortar la carne en rodajas y colocar en una cacerola amplia, cubrirla con la salsa y dejar que hierva unos minutos para que coja bien el sabor
  10. Servir caliente y....buen provecho!!!
-