

Receta de Redondo De Ternera En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os voy a dejar una receta que resulta muy rica y en especial para los pequeños de la casa. Redondo de ternera en salsa, es muy fácil de preparar y espero que os guste.

Ingredientes

- Un redondo de ternera
- Cebolla (una grande o dos pequeñas)
- Zanahorias (cuatro o cinco)
- Vino tinto o blanco (un vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Una pastilla de caldo de carne

Modo de Preparación

1. En abundante aceite de oliva, freír el redondo sazonado con sal y pimienta
2. Poner en la olla un poco de aceite de freír el redondo, echar la cebolla picada y las zanahorias y cuando estén a medio freír poner el redondo y remover
3. Añadir el vino, dejar que evapore un poco y echar agua (dos o tres vasos) y la pastilla de caldo
4. Tapar la olla y mantener a fuego medio unos treinta o cuarenta minutos con la pesa puesta
5. Sacar el redondo y dejar enfriar, una vez frío hacerle filetes
6. Pasar la salsa por el pasapurés o chino y dar el punto de sal
7. Poner los filetes en una fuente y rociarlos con la salsa muy caliente
8. Podéis acompañarlo de unas patatas fritas