

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/redondo-de-ternera.html>

Redondo de ternera a la cazuela

INGREDIENTES

1 kg. de redondo
2 cebollas troceadas
2 tomates partidos por la mitad
2 dientes de ajo pelados
2 zanahorias raspadas y cortadas en rodajas
1 copa de brandy
1 corteza de limón
Laurel, pimentón, aceite y sal

PREPARACIÓN

Atar el redondo con un cordel en toda su extensión y sazonarlo.

Calentar aceite en una cazuela, poner el redondo y dorarlo a fuego medio por ambos lados. Sacar el redondo y reservarlo.

En el mismo aceite, rehogar las cebollas, los ajos, las zanahorias y los tomates. Añadir el pimentón, remover y agregar el brandy, agua, dos hojas de laurel y la corteza de limón.

Poner de nuevo la carne, añadir un poco de sal, tapar y dejar algo más de una hora a fuego lento.

Pasar la salsa por el pasapurés y servir con la carne cortada en rodajas.