

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:38  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/vitello-tonnato.html>

---

## Vitello tonnato

### INGREDIENTES

- 1,2 kilos de redondo de ternera
- 1 botella de vino blanco seco
- 1/2 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 300 gramos de atún en lata en aceite de oliva
- 6 filetes de anchoa en aceite de oliva
- sal,
- pimienta
- alcaparras
- pepinillos en vinagre

### PREPARACIÓN

Poner el redondo en una cazuela grande y cubrirlo completamente con el vino blanco.

Añadir la verdura cortada en trozos y cocer a fuego moderado durante una hora y media por lo menos. Puede hacerse igualmente en olla exprés el tiempo marcado para cada modelo.

Cuando la carne esté cocida, sacarla de la cazuela y dejar que se enfríe completamente. Filtrar lo que quede del líquido de cocción y reservar el líquido.

Preparar la salsa triturando en una batidora el atún y las anchoas con sus aceites respectivos, las dos yemas y un poco del líquido de cocción de la carne, hasta obtener una salsa cremosa y relativamente espesa.

Cortar la carne en lonchas muy finas, como si fuera un fiambre. Disponer las lonchas en un plato, que será el que se llevará a la mesa.

Salpimentarlas y cubrir las bien con la salsa de atún. Tapar el plato con una doble capa de película y dejar reposar en el frigorífico 24 horas.

Antes de servir la carne, adornar con alcaparras y pepinillos en trocitos por encima de la salsa.