# REDONDO MECHADO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Flor Roja

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*Cuantos mas colores pongas en el mechado mejor lucira cortado.*

**Descripción:**
*Plato muy vistoso.*

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 y 1/2 de redondo de ternera
- 50 gr de tocino en tiras
- 6 filetes finos de tocino
- 2 zanahorias en tires
- huevo duro en tiras
- pimiento rojo o verde en tiras
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- 4 patatas
- 30 gr de almendras rostadas
- 4 dl. de caldo
- 1 1/2 decilitro de vino
- sal y pimienta, y aceite.

## Preparación:

### Paso 1
*Mechar la carne con los ingredientes . Poner los filetes finos de tocino cubriendo la carne y atarla. Salpimentar y dorar en una cazuela con aceite.*

### Paso 2
*Cuando este en su punto sacarlo de la cazuela y reservar. Ablandar con la misma grasa las cebollas troceadas y las zanahorias restantes.Cuando esten blandas, incorporar la carne de nuevo .Añadir los tomates pelados y troceados un chorro de vino las patatas cortadas para que dejen salir su fecula las almendras picadas y el caldo. Cocer y servir en lonchas.*