Redondo de ternera

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mari Caballero

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Redondo de ternera (1.200 g)
- 1 puerro
- 5 zanahorias
- 6 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cebolla
- 1 vaso de agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos la carne y la doramos por todos lados en una cazuela con un poco de aceite. Sacamos y reservamos. En este mismo aceite ponemos la cebolla, los ajos, el puerro y la zanahoria todo pelado y cortado en trozos, cuando comiencen a dorarse incorporamos de nuevo la carne junto con el agua y el vino. Dejamos cocinar unos 25 o 30 minutos semitapada, dando la vuelta de vez en cuando. Una vez pasado el tiempo dejamos hasta el día siguiente, así será más fácil de cortar en filetes finos. Y ya sólo nos queda cortar y triturar todas las verduras.