



Vitaliahome

para comer como en casa

Redondo de Ternera



Redondo de ternera

 1h de cocción + 45 minutos de elaboración

elaboración

1-Masajear el redondo embadurnado de todas las especias y dorar en una cazuela con aceite bien caliente por toda su superficie. Reservar.

2-En esa misma cazuela, dorar los vegetales incluida la naranja en cuartos, desglasar con los alcoholes, volver a meter la carne y tapar con aluminio. Introducir en el horno a 150º con el termómetro sonda para detener a 58º a corazón de producto para que quede jugoso y rosado sin estar demasiado crudo.

3-Al salir, del horno, colar la salsa y espesar con maicena, dejar reposar el redondo 30 minutos envuelto en papel de aluminio para que se fijen sus jugos. Después, cortar en rodajas no muy gruesas, salsear generosamente e introducir en el horno a 70º para que se mantenga caliente.

ingredientes (10 personas)

-1 redondo de ternera

-6 cebollas moradas, 6 zanahorias, 2 puerros, 2 cabeza de ajos,

2 ramas de apio, 1 naranja

-2 decilitros de Vino tinto, 2 de brandy, romero y tomillo secos

-pimienta negra, maicena

Accede a [todas nuestras recetas:](#) 



ingredientes (10 personas)

Para la guarnición

-6 champiñones, 200g de guisantes, 2 dientes de ajo picados, perejil fresco.

Redondo de ternera

 1h de cocción + 45 minutos de elaboración

elaboración

4. Para la guarnición, dorar en una sartén con aceite de oliva unos champis en cuartos, agregar los ajos y los guisantes cocidos. Saltear unos minutos y reservar.

5-Emplatar los filetes de redondo, salsear y acompañar del salteado de champis y guisantes. Decorar con perejil fresco.

Accede a [todas nuestras recetas](#):

