



REDONDO DE TERNERA 6- PERSONAS

INGREDIENTES

- 1,500 k de redondo de ternera
- 60 gms de manteca
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de jerez ó vino blanco
- 1/2 litro de caldo
- sal y pimienta.

PREPARACIÓN: Poner en una cazuela la manteca al fuego y una vez fundida doramos el redondo por todos lados. Picamos la cebolla y un diente de ajo y lo agregamos a la carne removemos hasta que estén bien dorados. Mientras tanto en otra sartén ponemos un poco de aceite y sofreímos el otro ajo picado con los tomates previamente rallados, hasta que estén bien. Una vez echo el sofrito lo incorporamos a la carne y bañamos todo con el jerez y el caldo, echamos la sal y la pimienta. Cuando rompa a hervir, tapamos y dejamos cocer a fuego suave hasta que la carne este tierna, como el caldo no la cubrirá del todo la volteamos de vez en cuando y rectificamos de sal si fuera necesario. Pasamos al horno y lo ponemos a el grill para dorarlo. Para servir dejamos enfriar un poco y cortamos en lonchas que pondremos en una fuente precalentada. Pasamos la salsa por el chino y la vertemos por encima muy caliente.