



## Roast beef

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

### Ingredientes para 6 personas:

1.300 gr. de lomo bajo  
1 cebolla  
1 zanahoria  
1 trozo de puerro  
10 granos de pimienta  
sal gorda  
1 vaso de vino

Pon sal abundante al trozo de carne.



Pela y corta las verduras en trozos grandes.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Pon a fuego alto una cazuela con un fonde de aceite.



Cuando esté humeando el aceite pon la carne y dora por todos lados.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Retira la carne cuando esté dorada y pon la verdura.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

---

Cuando empiece a tomar color, añade la carne y el vaso de vino.



Tapa y deja que hierva 20 minutos por cada kg. de carne, si pesa 1.300 gr. serán 26 minutos.



Saca la carne, reposa 10 minutos antes de cortarla y cuece la salsa hasta que tenga la consistencia que quieras. Sirve con patatas, verduras y [Yorkshire Pudding](#).



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>

---



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});