



Roast beef

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
<https://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
<https://palomadelarica.com>



Retira la carne cuando esté dorada y pon la verdura.



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



Paloma de la Rica

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



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
<https://palomadelarica.com>

