



Redondo de ternera en cazuela

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos + 2 horas de cocción

Para 10 personas

- Esta es una forma muy sencilla de preparar el redondo de ternera. Te aconsejo lo hagas con una pieza un poco grande, queda mucho mejor. Si es mucho para los que vais a comer siempre puedes congelar una parte para otro día, con la salsa aparte.
- No hace falta atarlo pues no se deforma durante la cocción.
- Si te sobra siempre puedes disfrutar de un sandwich magnífico con pan tostado, la carne dentro y regado con la salsa. De lo mejor!

Ingredientes:

1 redondo de ternera de 1,750 gr.

1 cebolla grande

1 zanahoria

2 dientes de ajo

2 cucharadas de mostaza en polvo (puedes poner la que quieras)

10-12 ciruelas pasas sin hueso

1/2 litro de vino blanco

3/4 de litro de agua

sal y pimienta

Pon el redondo en la cazuela con un fondo de aceite de oliva a fuego medio-alto y dora bien por todos lados.



Paloma de la Rica

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



Retira a una fuente.





Paloma de la Rica

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

En la misma cazuela pon las verduras a rehogar hasta que empiecen a tomar color.



Vuelve a poner la carne y añade la mostaza y las ciruelas.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Moja con el vino y el agua y cuando rompa a hervir, tapa, baja el fuego para que hierva despacio y déjalo 2 horas, dándole la vuelta después de la primera hora.



Pasa la salsa, corta la carne muy fina y sirve con el acompañamiento que quieras.



Paloma de la Rica

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



Redondo en cazuela