|  |
| --- |
| **Receta: Redondo de Ternera** |
| *Es un plato típicamente madrileño, que tiene sus variaciones en otras regiones.* |
| |  |  | | --- | --- | | **Ingredientes para 4 personas:** | | | * 1 Redondo de ternera de 1 Kg * 3 [**tomates**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/tomate.htm) maduros * 2 [**cebollas**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/cebolla.htm) grandes * 4 dientes de [**ajos**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/ajo.htm) * 3 [**zanahorias**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/zanahoria.htm) | * 1 [**limón**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/limon.htm) * 1 copa de brandy o coñac * 1 hoja de [**laurel**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/hierbas/laurel.htm) * 1 cucharadita de [**pimentón dulce**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/especias/pimenton-dulce.htm) * 1 cucharón de [**aceite de oliva**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/exquisiteces/aceites.de-oliva.htm) * [**Sal**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/sal.htm) | |
| **Preparación de la Receta Redondo de Ternera:** |
| **Paso 1:** Se rallan los tomates y se reservan.  **Paso 2:** Se cortan las cebollas en juliana y los ajos en láminas gruesas y se reservan.  **Paso 3:** Las zanahorias se raspan y se cortan en ruedas. Se reservan.  **Paso 4:** Se salpimienta el redondo, se ata con un cordel de cocina y se dora en una cazuela con aceite de oliva. Se le va dando vueltas, para que se dore por todos lados.  **Paso 5:** Una vez dorado, se saca y se reserva.  **Paso 6:** En el mismo aceite y en la misma cazuela, se rehogan las cebollas y los ajos. Cuando ya esté pochadita y comience a dorarse, se añade el pimentón dulce y se le da unas vueltas, sin que llegue a quemase. Luego se añade el tomate rallado y se termina el sofrito.  **Paso 7:** A continuación, se integra el redondo a la cazuela así como el brandy, la corteza del limón, las 2 hojas de laurel y un poco de agua. Se rectifica de sal si es necesario y se deja cocer a fuego lento, durante 45 minutos.  **Paso 8:** Una vez terminado, se pasa la salsa por el pasapurés y se corta la carne en filetes.  **Paso 9:** Se sirve acompañado de patatas asadas o puré de patatas o patatas fritas |