|  |
| --- |
| **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 |