

## Cuello de E.T. (redondo de ternera)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

### Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg de Carne de Ternera
- 2 Cebollas
- 2 Tomates
- Pastilla de AVECREM
- 1 Vaso de Vino tinto
- 2 vasos de Agua
- 3 cucharadas soperas de Aceite
- 300gr de Patatas
- Sal al gusto
- 2 Ajos

### Preparación:

#### Paso 1

Hay muchas maneras de comprar esa carne. Se tiene que preguntar en la carnicería. La manera más sencilla es comprando redondo de pierna o peset, si lo quieres hacer relleno, comprar el "tall que es pela" (el sencillo). Se pone en aceite, unos ajos, sal y laurel. Se fría poco a poco pinchándolo para que se fría bien. Cuando esté dorado, le añades una cebolla entera partida a gajos grandes. Cuando empieza a estar dorado, se añade 2 tomates partidos igual (y dando vuelta). Cuando ya está, se echa una pastilla de AVECREM, un vaso de vino tinto, 2 de agua. Se deja hervir a fuego lento bastante rato hasta que lo pinches y veas que está bien. Lo dejas enfriar y lo cortas a rodajas, acompañado con patatas fritas a tacos.