

Redondo de ternera con pimientos y puré de manzana regado en vino tinto de Amandi



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Marc Rodriguez



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Para ablandar un poco la carne la untamos con una cucharada de mantequilla.

Descripción:

Receta muy tradicional apetecible en comidas familiares.

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de Ternera Picada
- 150g de Bacon
- 200g de Queso de oveja semi
- 100g de Mantequilla
- 2 unidades de Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 3 unidades de Huevos duros
- 6 cucharadas de Pan rallado
- 5 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 vaso de Vino tinto de Amandi
- 1 kg de Tomate frito
- Al gusto de Sal, pimienta, oregano
- 1kg de Manzanas
- 7 cucharadas de Azúcar
- 1 unidad de Limon
- Al gusto de Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Aderezar la carne con orégano, ajo, pimienta negra y sal. Después, esparcir la carne en forma de círculo sobre papel de plata. Espolvoreamos la carne con pan rallado. A continuación, rellenamos la carne con el bacón y el queso. Situar en el centro los tres huevos duros sin cortar. Picamos las cebollas y las añadimos encima.

Paso 2

Con la ayuda del papel de horno empezamos a enrollar la carne en rodillo teniendo cuidado de que no se nos salga por los lados. Ahora, rehogar el rodillo de carne en aceite.

Paso 3

Depositar el rodillo en un molde con forma de trapecio y añadimos el vino y el tomate frito.

Paso 4

El horno tiene que estar precalentado a 100 grados durante 5 minutos y procedemos a subirle la temperatura entre 180-200° durante 30 minutos.

Paso 5

Pelar y cortar en trozos las manzanas, mojarlas en el zumo del limón para que no ennegrezcan, meter a continuación 3 minutos al microondas.

Paso 6

Rallamos el limón y se lo añadimos a la manzana con el resto del zumo del limón y le echamos el azúcar. Ponemos la mantequilla dejándolo cocinar otros 3 o 4 minutos, hasta que estén tiernas para triturar. Trituramos el puré.

Paso 7

Se vuelve al microondas un par de minutos solamente. Añadir nuez moscada al gusto.

Paso 8

Y al final sacamos del horno y esperamos a que se enfríe algo para proceder a cortarlo en rodajas que se emplatarán. Añadimos puré de manzana al gusto.