

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Cuanto más colores pongas en el mechado mejor lucirá cortado.

Descripción:

Plato muy vistoso.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 y 1/2 de redondo de ternera
- 50 gr de tocino en tiras
- 6 filetes finos de tocino
- 2 zanahorias en tirs
- huevo duro en tiras
- pimiento rojo o verde en tiras
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- 4 patatas
- 30 gr de almendras tostadas
- 4 dl. de caldo
- 1 1/2 decilitro de vino
- sal y pimienta, y aceite.

Preparación:

Paso 1

Mechar la carne con los ingredientes . Poner los filetes finos de tocino cubriendo la carne y atarla. Salpimentar y dorar en una cazuela con aceite.

Paso 2

Cuando este en su punto sacarlo de la cazuela y reservar. Ablandar con la misma grasa las cebollas troceadas y las zanahorias restantes. Cuando esten blandas, incorporar la carne de nuevo .Añadir los tomates pelados y troceados un chorro de vino las patatas cortadas para que dejen salir su fécula las almendras picadas y el caldo. Cocer y servir en lonchas.