Ternera Gallega Asada

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

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** Lucía Atienza



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Servir acompañado de tomates y patatas asadas.

Descripción:

Esta receta está deliciosa cuando se hace con auténtica ternera gallega.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Redondo de Ternera
- 4 Tomates
- Jerez Seco
- 2 Cebollas
- Aceite de Oliva
- Hierbas Aromáticas
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos el redondo de ternera al gusto y lo salteamos en una cazuela con aceite.

Paso 2

Cuando el redondo esté bien dorado en toda su superficie, añadimos la copita de jerez seco, después incorporamos las cebollas y los tomates cortados en trozos. Se deja cocer a fuego lento durante una hora ymedia.

Paso 3

Media hora antes de que termine la cocción le añadimos un ramillete de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, romero y orégano).

Paso 4

Cuando haya pasado la hora y media, retiramos la carne del fuego y pasamos por el chino el jugo de la cocción junto con las cebollas y los tomates, para obtener una salsa fina.

Paso 5

Cortamos la carne en rodajas y las colocamos en una fuente, rociadas con las salsa obtenida.