

**Creador:** Ramiro Sueiro **Recetizador:** Carlos Santana



**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 y media.

### 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.*