Cuello de E.T. (redondo de ternera)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 avecren, 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.