



INGREDIENTES:

- Un redondo de ternera (1,900 kg)
- Seis zanahorias.
- Unos Champiñones.
- Una cebolla.
- Un pimiento rojo.
- Dos hojas de laurel.
- Un vaso de vino blanco.
- Agua (un litro).
- Aceite de oliva y sal.

PREPARACIÓN:

- En una sartén grande o cazuela, ponemos aceite de oliva a calentar e incorporamos el redondo de ternera. Por su tamaño (son muy grandes), debemos voltear varias veces para que se fría bien.
- En la misma sartén podemos ir añadiendo la cebolla troceada y vamos pochando. Incorporamos también las zanahorias troceadas y el pimiento. Cuando está todo pochado, incorporamos un vaso de vino.
- Cuando terminamos de pochar, sacamos el redondo y los incorporamos a una olla a presión o rápida para cocerla. Añadimos dos hojas de laurel, la cebolla, el pimiento y las zanahorias. Cubrimos con el agua. Ponemos a cocer. Depende del tamaño del redondo y de la olla a presión o rápida, pero al ser una carne muy magra necesita mucha cocción. Aproximadamente uno 45 minutos. Debemos comprobar si está blanda, pinchando con un tenedor y si no estuviera en su punto deseado, continuar la cocción.
- Retiramos el redondo y esperamos que enfríe para filetear mejor. Pasamos toda la salsa con una batidora y reservamos. Cuando está frío el redondo lo fileteamos. Ponemos los filetes del redondo en una cazuela y añadimos la salsa. Cocemos unos minutos para que se tome bien. Listo para degustar. ¡BUEN PROVECHO!