

Redondo de ternera

Tiempo total de preparación: 75 minutos

Tiempo de cocción: 60 minutos

Porciones: 6

Ingredientes

1 redondo de ternera | 1,5 kg

2 cebollas medianas

2 zanahorias

1 rama de apio

4 dientes de ajo

Sal

Pimienta

1 vaso de vino blanco

Aceite de oliva extra virgen

Hierbas frescas (Tomillo, romero, salvia, orégano)

Menaje

Bandeja PerfectClean

Malla o hilo de bridar

Sonda térmica

Preparación:

Quitar exceso de grasa de la carne, la atamos o la introducimos dentro de la malla.

Pelar las cebollas, las zanahorias y los ajos. Cortar todas las verduras en trozos grandes. Colocar en la bandeja, salpimentar y por encima colocar la carne de ternera previamente condimentada, rociar con aceite de oliva y el vino blanco. Colocar un ramillete con las hierbas aromáticas.

Pinchar la carne con la sonda térmica por el medio. Asar según ajustes de cocción.

Retirar la malla de la carne y tapanla con papel aluminio para que repose por 5 minutos, quitar las hierbas aromáticas y triturar las verduras hasta conseguir una salsa, si fuese necesario agregar un poco de agua.

Cortar la carne en lonchas no muy gruesas y la salsa por encima.

Ajustes de cocción

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado

Modo: Cocción combinada con bóveda y solera

Temperatura: 180 ° C

Temperatura interna: 70 ° C

Humedad: 60%

Duración: aproximadamente 60 minutos

Miele

Nivel: 3

Pre calentamiento: Sí