

REDONDO DE CARNE GUISADA

INGREDIENTES

- 1 redondo de espaldilla de ternera con el nervio al centro (1-1,5 Kg)
- 2-3 cebollas grandes
- 3 dientes de ajo
- 1 litro de vino blanco de mesa (o más si fuera necesario)
- Agua
- 1 pastilla de Avecrem de carne
- Vino dulce Pedro Ximénez.
- Aceite de Oliva virgen extra
- Sazonado:
 - Sal
 - Pimienta Negra

PREPARACIÓN

Elegir una cacerola grande, de forma que entren todos los ingredientes, pues será donde se realice toda la preparación.

1. Se pican en trozos pequeños la cebolla y los dientes de ajo
2. Se muele la pastilla de Avecrem

Elaboración

1. Se vierte en la cacerola el aceite, hasta que cubra un centímetro de altura
2. Se calienta el aceite a fuego medio-alto (7/10) hasta que esté lo suficientemente caliente para freír.
3. Se sazona el redondo.
4. Se mete el redondo en la cacerola
5. Se da vueltas al redondo para sellar la carne y que no se escape el jugo.
6. Una vez sellado se le sigue dando vueltas hasta que se dore, pero nunca debe llegar a tostarse
7. Cuando esté dorada la carne se vierte la cebolla y el ajo.

8. Se sigue moviendo la carne y la cebolla y el ajo para que se hagan en conjunto).
9. Cuando la cebolla se haya pochado se echa la pastilla de Avecrem.
10. Se remueve un par de minutos más hasta que se “deshaga” del todo.
11. Se echa el vino blanco y agua hasta que se cubra la pieza de carne.
12. Se echa un chorrito de Pedro Ximénez para rematar
13. Se cuece a fuego medio.

Se irá consumiendo el agua y el vino. El tiempo de cocción de la carne dependerá de la potencia del fuego de cada uno. Pero viene a tardar una media de **2 o 3 horas.**

La pieza de carne estará hecha cuando al atravesarla con un cuchillo (recomendamos que sea un cuchillo jamonero o de pincho moruno) de arriba abajo e intentar sacarla, se deslice de manera lenta pero continua. Mientras esto no suceda habrá que continuar cociendo.

Es muy probable que sea necesario echar de vez en cuando agua y vino blanco, porque se irá consumiendo.

**IMPORTANTE: Nunca se puede olvidar de darle vueltas de vez en cuando porque
sino solo se hará el lado apoyado en el fondo**

14. Cuando esté cocinado se separa la salsa de la carne.
15. Carne:
 - a. Dejamos enfriar la carne a temperatura ambiente
 - b. Una vez enfriada la metemos en la nevera.
 - c. Cuando la carne se haya endurecido por el frío estará lista.
16. Salsa:
 - a. Se puede dejar con los tropezones de la cebolla, o con una batidora, podemos hacer una salsa homogénea.
 - b. Se deja enfriar a temperatura ambiente
 - c. Una vez fría se mete en la nevera hasta que se vaya a utilizar

Presentación

Dato: Este plato es un plato que normalmente se comienza a prepara al menos un día antes de ser consumido. El siguiente paso no es un recalentado, es la finalización de la preparación:

17. Se calienta la salsa en una cacerola
18. Se corta el redondo de carne en filetes (como si de fiambre se tratara). Es recomendable partirlos finos, ya que el objetivo es que se hinchen al meterlos en la salsa y absorban para quedarse jugosos.
19. Se echan los filetes en la cacerola con la salsa.
20. Se cuece durante 30 minutos. Se necesario asegurarse de que haya aumentado el espesor de la carne.

Posibles ideas de presentación

Esta carne se puede servir con puré de patata espeso, con verduras hervidas (judías verdes en trocitos pequeños) o/y con huevo hilado.

Y a servir y a disfrutar

