



Redondo de potro Â«a mi maneraÂ»

Descripci3n



He escogido la carne de potro pero se puede hacer de ternera, sin ningÃn problema, me imagino que con lomo de cerdo quedarÃ; tambiÃn muy rica. A este tipo de recetas le queda muy bien uvas y ciruelas pasas, pero en casa no les gusta mucho, asÃ que he optado por poner muchas verduras y manzana.

TambiÃn podemos hacer el redondo de la misma forma que Ãstas recetas: [Solomillo en salsa con manzana y uvas pasas](#), [Guiso de rabo de ternera](#), [Carrillada de ternera en caldereta](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 redondo de potro hermoso.
- 1 calabacín mediano.
- 1 cebolla mediana.
- 3 zanahorias medianas.
- 1 diente de ajo.
- 3 porretas de cebolleta (la parte verde de la cebolleta).
- 1 manzana mediana. De la variedad que os guste.
- 1 tomate mediano maduro.
- 1 puerro grande.
- 1 ramillete de perejil.
- 1 ramita de apio.
- 1 clavo de especia.
- 1 cucharadita de postre de pimienta negra en grano.
- 1/2 vaso de brandy.
- Aceite de oliva, sal, pimienta en polvo, un chorro de caldo de verduras.

Preparación:

El redondo lo han preparado en la carnicería, venía atado y todo.

Limpiamos y troceamos las verduras no demasiado menudas: el ajo, la cebolla y las zanahorias juntos y el resto todo junto excepto la manzana que la dejaremos para el último momento, si no se oxida.

Salpimentamos el redondo. En la olla rápida vertemos un buen chorro de aceite de oliva, la ponemos a fuego fuerte y sellamos nuestro redondo por todas las caras, que quede tostadito. Una vez sellado retiramos y reservamos.



En la misma olla (donde quedan restos del redondo) y el mismo aceite echamos la cebolla, el ajo, las zanahorias y el clavo.



default watermark

Pochamos bien a fuego medio, una vez pochado añadimos el resto de las verduras (el calabacín lo dejaremos con piel) y la pimienta, removemos y dejamos que se pochen, sazonomos.



Cuando veamos que la verdura ha mermado, incorporamos el redondo, vertemos el brandy, removemos y dejamos que se evapore el alcohol durante unos minutos.



Pelamos, trocemos la manzana en trozos no demasiado pequeños y la añadimos al guiso, revolvemos, que se mezclen bien los ingredientes. Regamos con un chorro del caldo, no es necesario cubrir el guiso, removemos, rectificamos de sal y tapamos la olla. Desde que empieza a hervir la



Pasado el tiempo, retiramos del fuego, dejamos enfriar, abrimos la olla, sacamos el redondo y lo cortamos en rodajas ni finas ni gruesas y reservamos. Si queremos podemos triturar la salsa con la batidora, pero en casa nos gusta encontrar las verduras, así que pasamos la salsa a una olla baja y ancha, incorporamos el redondo en rodajas y le damos un pequeño hervor.



Retiramos del fuego y servimos caliente.

Lo podemos acompañar de unas patatas asadas: [Patatas asadas «a mi manera»](#), o fritas, o en puré, de un arroz blanco, en fin!



Consejo: Ya sabéis que el reposo es un buen aliado de los guisos. Hice el redondo dos días antes de su consumo.

Visítanos en Facebook: [facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En la web: www.masqpostres.es

O danos tus sugerencias, opiniones, e incluso recetas favoritas en nuestro correo:
hola@masqpostres.es

También puedes suscribirte para estar al tanto de manera inmediata de nuestras nuevas recetas, pinchando en «Suscríbete», en la parte superior derecha del blog.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación
septiembre 26, 2016

Autor
admin