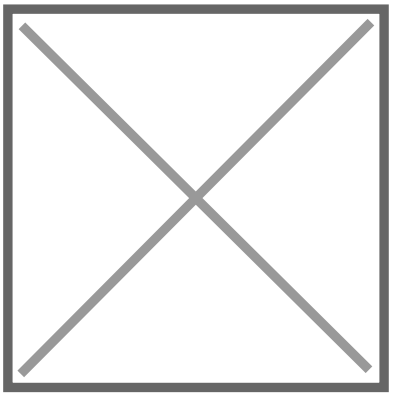


Redondo de potro Â«a mi maneraÂ»

DescripciÃ³n

default watermark

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 8

He escogido la carne de potro pero se puede hacer de ternera, sin nungÃºn problema, me imagino que con lomo de cerdo quedarÃ¡ tambiÃ©n 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.

TambiÃ©n podemos hacer el redondo de la misma forma que Ã©stas 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 calabacÃn 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.

PreparaciÃ³n:

El redondo lo han preparado en la carnicerÃa, venÃa 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 Ãºltimo momento, si no se oxida.

Salpimentamos el redondo. En la olla rÃ¡pida 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.

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 1

default watermark

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

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 2

Pochamos bien a fuego medio, una vez pochado aÃ±adimos el resto de las verduras (el calabacÃn lo dejaremos con piel) y la pimienta, removemos y dejamos que se pochen, sazonamos.

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 3

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

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 4

Pelamos, trocemos la manzana en tacos no demasiado pequeÃ±os y la aÃ±adimos al guiso, revomemos, 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 dejaremos 30 minutos cociendo.

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 5 REDONDO DE POTRO A MI MANERA 6

default watermark

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, asÃ que pasamos la salsa a una olla baja y ancha, incorporamos el redondo en rodajas y le damos un pequeÃ±o hervor.

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 7

Retiramos del fuego y servimos caliente.

Lo podemos acompaÃ±ar de unas patatas asadas: *Patatas asadas Â«a mi maneraÂ»*, o fritas, o en purÃ©, de un arroz blanco, en finâ?¦

REDONDO DE POTRO A MI MANERA 9

default watermark

> **Consejo:** Ya sabÃ©is que el reposo es un buen aliado de los guisos. Hice el redondo dos dÃas antes de su consumo.

VisÃtanos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

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

TambiÃ©n puedes suscribirte para estar al tanto de manera inmediata de nuestras nuevas recetas, pinchando en Â«SuscrÃbeteÂ», en la parte superior derecha del blog.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 26, 2016
Autor
admin