

Buey al vino tinto



Ingredientes:

- 1,25 kg de redondo de buey
- sal y pimienta
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla roja troceada
- 1 diente de ajo picado
- 2 zanahorias en rodajas
- 2 ramas de apio en rodajas
- 300 ml de chianti
- 200 g de tomates en conserva troceados
- 1 cucharada de orégano fresco picado
- 1 hoja de laurel

Preparación:

Salpimiente bién la carne de buey. Caliente el aceite en una cazuela grande refractaria. Eche la carne y fríala a fuego medio, dándole la vuelta varias veces, hasta que esté bien dorada. Con ayuda de dos tenedores grandes, retire la carne de buey de la cazuela.

Baje el fuego, eche la cebolla, el ajo, la zanahoria y el apio y rehóguelos durante 5 minutos hasta que estén tiernos. Vierta el vino tinto y añada el tomate, el orégano, el perejil y la hoja de laurel. Remueva bien y deje que hierva.

Devuelva la carne de buey a la cazuela y esparza la mezcla y métala en el horno precalentado a 180 °C entre 3 y 3'15 horas o hasta que la carne de buey esté tierna. Con una cuchara, échele por encima las hortalizas de vez en cuando.

Buey al vino tinto

Pase la carne de buey a una tabla de madera y cúbrala con papel de aluminio. Coloque la cazuela a fuego vivo y lleve los jugos a ebullición. Deje que hiervan hasta que se hayan reducido y espesado.

Corte la carne en lonjas y dispóngalas sobre una bandeja precalentada. Vierta los jugos de cocción sobre el buey y sívalo enseguida.