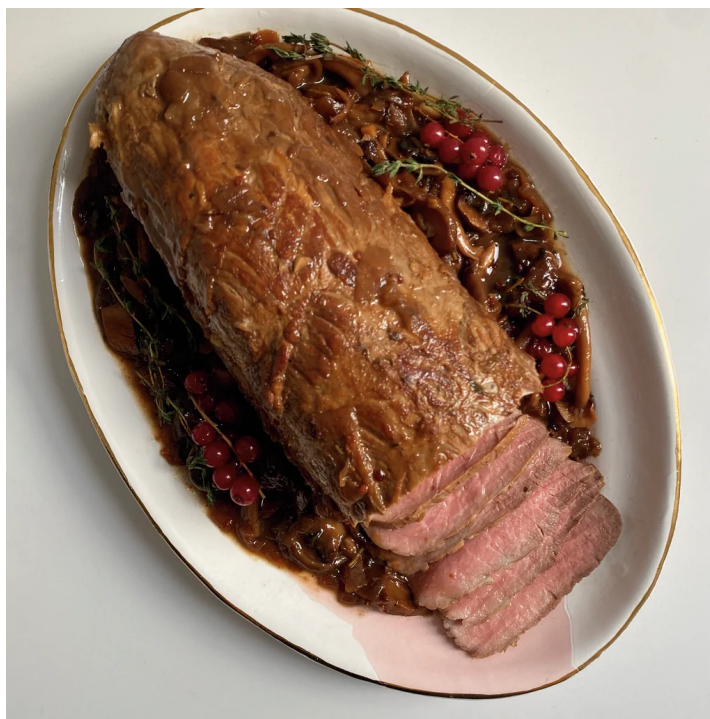




Redondo de ternera con salsa de setas y grosellas

Ingredientes 2-4 personas

0.75kg de Redondo de ternera (aprox.)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
1 Cebolla
188-225g de Champiñones y setas variadas
225ml de Vino Pedro Ximénez o caldo
Tomillo fresco al gusto
53g de Grosellas
Media Cucharada de Salsa de soja
Media Cucharadita de Miel

Ingredientes 6-10 personas

1 kg y medio de Redondo de ternera (aprox.)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

1 Cebolla grande
250-300g de Champiñones y setas variadas
300ml de Vino Pedro Ximénez o caldo
Tomillo fresco al gusto
70g de Grosellas
1 Cucharada de Salsa de soja
1 Cucharadita de Miel

Ingredientes 12-16 personas

3kg de Redondo de ternera (aprox.)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
2 Cebollas grandes
500-600g de Champiñones y setas variadas
600ml de Vino Pedro Ximénez o caldo
Tomillo fresco al gusto
140g de Grosellas
2 Cucharadas de Salsa de soja
2 Cucharaditas de Miel

Preparación

En una cazuela a fuego fuerte, sellamos con aceite de oliva virgen extra el redondo salpimentado por todas sus caras hasta que esté bien dorado. Retiramos y reservamos. En la misma cazuela, doramos la cebolla picada con un poco más de aceite de oliva virgen extra y sal. Añadimos las setas y los champiñones limpios, subimos el fuego y salteamos. Si son muy grandes, podemos trocearlos. Agregamos el vino Pedro Ximénez o el caldo, el tomillo y las grosellas. Volvemos a incorporar el redondo a la cazuela y cocinamos unos 15 minutos por cada medio kilo de carne. A mitad de cocción, le damos la vuelta. Retiramos la carne y la reservamos para que repose. Dejamos que la salsa se reduzca un poco más y le añadimos la salsa de soja y la miel para rebajar la acidez de las grosellas. Cortamos el redondo en rodajas y servimos con la salsa, las setas y las grosellas.

Notas

El punto de la carne es muy personal, pero yo suelo calcular unos 15 minutos por cada medio kilo de carne. Respecto a la salsa de soja, añadid la cantidad que queráis para ajustarla a vuestro gusto, pero no os paséis para que no resulte muy salado. Para que sea un plato sin gluten, se puede sustituir la salsa de soja por salsa tamari. En la nevera el redondo aguanta 2-3 días.