



Rosbif con puré de castañas

Ingredientes

- 1 1/2 Kg. de lomo de añejo en una pieza
- ajo
- perejil
- castañas
- mantequilla y anís.

Preparación

Se sala y ata la carne, se le echa un chorrito de aceite y se mete al horno a 150° durante 20', mientras se machaca en el mortero ajo, perejil un poco de aceite y vinagre, se le añade a la carne y se mete al horno otros 30'a 180° .

Se limpian las castañas y se ponen a cocer en agua que las cubra con un poco de mantequilla y anís y cuando estén tiernas se les hace puré .

Se parte la carne en lonchas muy finas y se sirve fría o caliente en este caso se le añade salsa de la que ha quedado en la bandeja de asarlo, con el puré de castañas .