



Asado de ternera

Ingredientes

- 1 redondo de ternera o un trozo de carne de asar (babilla o cadera) de 1 kg
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 vasito de los de vino de vino blanco
- 1/2 vasito de los de vino de agua
- 6 cucharadas de aceite
- sal y pimienta.

Preparación

Atar la carne .

Poner en la olla el aceite a calentar, añadir la cebolla y la zanahoria picadas, dar unas vueltas y dejar que se dore un poco .

Añadir la carne y dejarla que se vaya dorando por todos los lados .

Al dar la vuelta a la carne tener cuidado de no pincharla para que no se escapen los jugos .

Cuando la carne esté dorada por todos los lados salpimentar la carne, añadirle el vino blanco y dar unas vueltas para ligar bien con la cebolla y los jugos que estarán en el fondo de la olla .

Añadir el agua y cerrar la olla .

Cuando la olla alcance la presión dejar cocer entre 10 y 30 minutos dependiendo del modelo de olla (consultar los tiempos en el manual de la olla) .

Al finalizar el tiempo de cocción dejar que se enfríe sola la olla .

Dejar enfriar la carne, sacarla de la olla y partirla en rodajas finas .

Triturar la cebolla y la zanahoria para hacer la salsa y echar por encima de la carne .

Se puede servir con puré de patata .

.