

CARNE ASADA

- 1kg de carne
- 3 zanahorias
- 3 tomates
- 250ml de vino
- 1L de agua
- 1 pastilla de avecrem de carne
- Sal, cebolla, ajo, orégano, perejil, pimienta y azafrán

Cortar la carne en trozos de 200gr.

Pelar las zanahorias, cortarlas en rodajitas finas, y pelar los tomates y cortarlos en cuadraditos.

Cubrir el culo de una olla grande con aceite y sellar la carne por todas partes a fuego fuerte.

En la misma olla pochar la cebolla y el ajo, añadir las zanahorias y los tomates. Agregar el vino, y condimentar (orégano, perejil y pimienta). Dejar reducir a fuego medio unos minutos.

Meter la carne en la olla.

Calentar un litro de agua. Disolver la pastilla de avecrem en medio litro y el azafrán en el otro medio litro. Añadir los líquidos hasta cubrir la carne, tapar la olla, y cuando comience a hervir, bajar el fuego al mínimo.

Dejar 120min o hasta que la carne esté tierna sin que se deshaga.

Nos sobra tiempo para ir preparando unas patatitas fritas.

Sacar la carne a una fuente, pasar la salsa por la batidora.

Devolver todo a fuego medio, dejar 5-10 minutos y servir.