

Ternera asada al romero

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:44 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:26

Ternera asada al romero

Ingredientes para cuatro personas

- un trozo de ternera de un kilogramo de peso
- una rama de romero,
- dos cucharadas soperas de aceite de oliva,
- medio vaso de vino blanco,
- sal

Ternera asada al romero

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:44 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:26

- pimienta

Elaboración del plato

Mientras se precalienta el horno, se coloca la ternera sobre una bandeja de horno y se rocía la carne con el aceite, aunque es mejor extenderlo usando un pincel limpio. Se salpimenta y se añade el romero.

Se introduce en el horno a 175°C y se asa durante media hora, dándole la vuelta a la ternera al cuarto de hora, para que así se dore por ambos lados

Se rocía con el vino blanco, se baja el fuego del horno hasta 80°C y se asa 90 minutos más. Cada cuatro de hora hay que dar la vuelta a la carne y bañarla con el propio caldo generado en la cocción.

Ternera asada al romero

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:44 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:26

Finalmente se saca del horno y se deja reposar durante diez minutos.