

## ROAST-BEEF

### INGREDIENTES:

1Kg.carne de lomo de ternera  
½ cucharada de mostaza  
½ cucharada de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
Sal, pimienta, orégano, tomillo, 2 hojas de laurel  
Caldo ½ taza  
Vino Pedro Jiménez ½ taza  
½ taza de coñac  
Cebolla rallada  
Harina para espesar la salsa



*Passeig La Riera, 68 - Tel. 93 555 39 45*

*Teià*

### PREPARACION:

Sazonar con sal y pimienta.

En una cazuela o sartén freír la carne de cada lado, para formar una costra.

Colocar la carne en una fuente, sobre una rejilla.

En la fuente añadiremos las hojas de laurel, el caldo, el vino y el coñac.

Untaremos la carne con mostaza y la regaremos un poco con la mezcla que hay en la bandeja.

Encender el horno a 160° C-180° C.

Pondremos todo al horno durante 15 minutos, daremos la vuelta a la carne, la volveremos a regar con la salsa, y lo dejaremos unos 15 minutos más.

Mientras se hace la carne:

En el aceite sobrante de antes doraremos los ajos, freiremos la cebolla.

Cuando esté la carne asada, trituraremos la cebolla, los ajos y el caldo sobrante de la cocción y lo ligaremos con un poco de harina.

### IMPORTANTE:

Para 2Kg.de carne el tiempo de cocción será de 35-40 minutos.