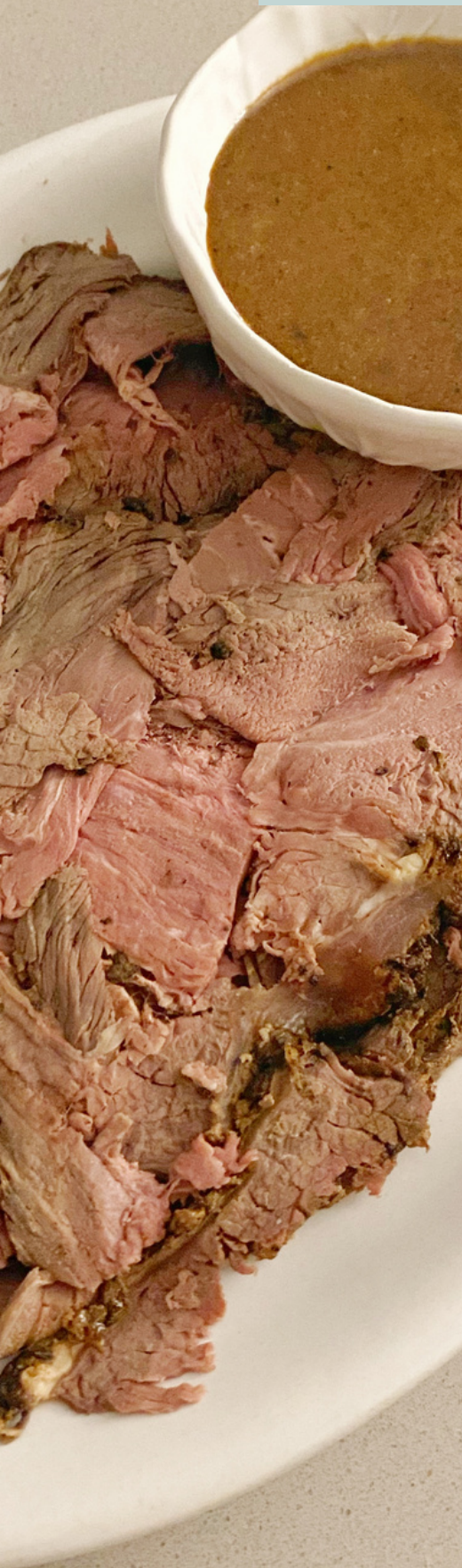


ROSBIF



INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

- 1,5 kg de carne de ternera en un solo trozo
- 3 cebollas
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva VE, sal y pimienta

ELABORACIÓN

Atamos la carne con un cordón, la salpimentamos y la sellamos en una sartén con aceite de oliva VE a fuego alto para dorarla bien por todos lados. Una vez dorada la carne, la retiramos y reservamos los jugos.

En una bandeja de horno ponemos la pieza de carne junto con las cebollas, peladas y cortadas en rodajas gruesas, y los ajos pelados. Añadimos por encima el jugo que habíamos reservado y podemos sazonar con alguna hierba aromática o con mostaza.

Horneamos a 200 grados unos 10 minutos. Pinchamos la carne para que salgan los jugos y añadimos medio vaso de agua o de caldo en la bandeja y mezclamos. Rociamos la carne por encima con el jugo obtenido. Bajamos la temperatura del horno a 170 grados y horneamos 15 minutos más.

Recuperamos los jugos junto con la cebolla y los ajos y lo pasamos por la batidora para obtener la salsa.