

Carne al Horno con Repollo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Carne al horno

Aceite De Oliva: 3 cdas

Vino Tinto: 1/3 Taza

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Colitas de cuadril: 2 Unidad

Mostaza: 6 cdas

Romero: 2 Ramas

Tomillo: 2 cdas

Repollo

Cebollas: 3 Unidades

Azúcar mascabado: 5 cdas

Manzanas verdes: 2 Unidades

Repollo morado: 1 Unidad

Semillas de hinojo: 2 cdas

Aceite: 1 Chorrito

Agua: 1 Taza

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Vinagre de vino: 4 cdas

Preparación de la Receta

Carne

- En una sartén amplia con aceite, sellar las colitas de *cuadril* por ambos lados.
- En un bol, mezclar aceite de oliva, vino tinto, *mostaza*, sal y reservar.
- Colocar las carnes selladas en una bandeja para horno, untar y bañar con la mezcla reservada
- Agregar *romero*, *tomillo*, tapar con papel aluminio y cocinar en horno moderado por 30 minutos.
- Transcurrido el tiempo, destapar y cocinar a fuego fuerte durante 15 minutos.

Repollo

- En una olla de hierro con aceite, rehogar **repollo** morado en juliana y cebollas en pluma.
- Agregar agua, *vinagre* de vino, azúcar mascabo, semillas de *hinojo*.
- Salpimentar, tapar y cocinar a fuego suave.
- Incorporar manzanas ralladas con piel y cocinar a fuego fuerte por 45 minutos.
- Servir las carnes junto a los repollos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-al-horno-con-repollo>