Carne al Horno con Verduras



Ingredientes

Caldo de verduras: 300 cc
Colita De Cuadril: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Aceite: c/n
Crema de leche: 300 cc

Preparación de la Receta

- Salpimentar las carnes y sellar en una sartén caliente con aceite.
- Ubicar en una fuente para horno y cocinar en horno precalentado a temperatura moderada (180 °C) por 20 minutos o hasta obtener el punto deseado.
- *Hervir* las zanahorias, los puerros y las cebollas de verdeo, todas cortadas en rodajas, en agua con sal hasta que estén tiernas.
- Colar y reservar caldo de verduras.
- Procesar con el caldo reservado, la *crema* y rectificar sazón.
- Retirar la carne del horno y cubrir con la *crema* de vegetales.
- Continuar la cocción hasta terminar la cocción o hasta que la carne esté en el punto deseado, bañándola frecuentemente con la salsa.

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