Ternera asada con morrones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Comino: A gusto
Bola de lomo de ternera: ½ Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo: 1 Cabeza
Morrones colorados: 2 Unidades
Manteca: 50 g
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Realice dos incisiones en la carne.
- Elimine la parte verde del *puerro*.
- Corte los morrones al medio, elimine las semillas, las nervaduras y pique groseramente.
- Separe los dientes del *ajo*.
- En el interior de las incisiones de la carne disponga un *puerro* en cada una.
- Condimente con sal, *comino*, y *manteca*.
- Ate con un hilo de algodón.
- Disponga la carne en una placa, condimente sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cocine en el horno precalentado a 190º C durante 10 minutos.
- Baje la temperatura y continúe con la cocción durante 25 minutos.
- Incorpore los morrones, los dientes de *ajo* y termine la cocción.
- Bañe de tanto en tanto con el *jugo* de cocción.
- Retire la carne de la platina y corte en rebanadas.
- El *jugo* de cocción de la carne sobre la hornalla.

Presentación

- Sirva la carne en una fuente y bañe con el *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ternera-asada-con-morrones