PLATO DE FONDO

ASIENTO A LA OLLA

Ingredientes:

- Asiento de vacuno, cantidad necesaria
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Cebolla, pimentón y zanahoria, cantidad necesaria
- Sal, pimienta, pimienta limón, albahaca u otros aliños, a gusto
- 1 taza de vino blanco
- Verduras a elección, como champiñones y tomates cherry
- 1 taza de salsa de tomate
- Agua, cantidad necesaria para cubrir los ingredientes

Preparación

- Calienta un buen chorro de aceite de oliva en una olla y sella la carne por ambos lados hasta que esté dorada. Retírala y reserva.

- En la misma olla, agrega cebolla, pimentón y zanahoria. Aliña a gusto y cocina hasta que los sabores se integren.

- Añade el vino blanco y deja hervir durante 2 minutos para que se evapore el alcohol.

- Devuelve la carne a la olla e incorpora las verduras que quieras, por ejemplo, champiñones y tomates cherry.

- Agrega la salsa de tomate y suficiente agua para que todos los ingredientes queden cubiertos por el líquido.



- Cocina entre 40 y 45 minutos si prefieres la carne más roja, o alrededor de una hora para una cocción mayor, verificando que esté tierna y bien cocida.

- Si el líquido queda muy abundante, retira la carne un momento y cocina destapado para que se evapore y las verduras queden como un estofado. Vuelve a poner la carne para servir.

