

Redondo rustido en salsa de l'Àngels:

Ingredientes:

- Solomillo de ternera, pollo, lomo...
- 3 manzanas Golden, 2 cebollas y 2 zanahorias
- 100cc (1/2 vaso) de coñac
- 60g de almendras crudas peladas
- 2 o 3 galletas ("tipo" Maria)
- Aceite de oliva



Preparación:

- En una cazuela ponemos el aceite y la carne a rustir junto con la manzanas peladas y las cebolla a $\frac{1}{4}$, también con las zanahorias cortadas rodajas de un 1 o 2 cm aprox.
- Dejamos rustir -sin tapar- a fuego medio-lento hasta que la carne este dorada (con ligera costra por fuera) y tierna por dentro. Hemos de ir vigilando las hortalizas y –en el caso que estén muy doradas- las separaremos y reservaremos, de lo contrario, dejaremos rustir junto a la carne hasta el final de la cocción
- Una vez rustida la carne, separaremos y reservaremos para la salsa las hortalizas y una parte del aceite de la cocción
- El troceado de la carne se debe efectuar cuando ésta esté totalmente fría y reposada (de lo contrario se nos romperá u obtendremos trozos irregulares). En la mayoría de los casos se recomienda rustir la carne la tarde anterior al día que se precise (depende del tamaño de la pieza; es decir, si la pieza es de pequeña dimensión no será necesario esperar tanto tiempo para su reposo)
- Trituraremos las manzanas, cebollas y zanahorias ya rustidas junto con las almendras y el coñac (previamente flambeado), hasta obtener una salsa espesa y sin grumos, ayudándonos de un poco de agua o caldo (de ave o vegetal) si la salsa nos quedase excesivamente espesa

Àngels cuina

- Salaremos la carne cortada a filetes y la colocaremos nuevamente en la cazuela junto con la salsa a fuego medio, dejándola unos 10/15 min. con la finalidad que se mezclen los sabores
- Emplatar caliente. Podemos acompañar con un arroz salteado, patatas de buffet...