

REDONDO FRÍO CON ENSALADILLA

Ingredientes:

- 1 trozo de 800 grs. de redondo o rabillo de ternera • vino blanco • caldo
- aceite • sal • perejil • 1 tomate. Ensaladilla: 3 patatas medianas • 1 zanahoria • 1 cuch. de guisantes cocidos • 1 lata pequeña de atún • salsa mahonesa • agua.

Elaboración:

Sazona el redondo y colócalo en una fuente de horno. Riégalo con el vino blanco, el caldo y, por último, con un buen chorro de aceite de oliva. Mételo en el horno caliente a 180° durante 45 minutos. Ten cuidado de que no se haga mucho para que no quede seco. Transcurrido el tiempo necesario, sácalo y déjalo enfriar.

En una cazuela con abundante agua cuece las patatas y la zanahoria. En otra más pequeña cuece los huevos. Cuando esté todo cocido y frío, pícalo y mézclalo bien con la salsa mahonesa, añadiendo también los guisantes y el atún desmigado. De esta forma tienes una ensaladilla rusa con fundamento. Pon la ensaladilla en un costado de la fuente, y el redondo, ya frío y fileteado, en un lado. En el otro, el tomate cortado en rodajas finas. En el centro coloca una bonita rama de perejil y a servir.

Al ser un plato frío, es interesante para verano.