

Chuletas de buey estofadas con tomate



Tiempo de preparación: 180 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- Tomate troceado 26.6oz 300 gr
- **Ingredientes**
 - Ajo 1 diente
 - Caldo 400 ml
 - Cebolla 1
 - Costillas de buey 600 gr
 - Laurel c. s
 - Pimienta c. s
 - Sal c. s
 - Tomillo c. s
 - Vino tinto 20 ml

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Adobar la carne con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta y dejarla reposar. Mientras tanto, limpiar y picar una cebolla blanca y cortar a la mitad una cabeza de ajo.
2. Saltear la cebolla y la cabeza de ajo en aceite caliente y dorar la carne por todos los lados.
3. Continuar la cocción añadiendo parte del caldo. Rociar el vino tinto y hacerlo reducir.
4. Añadir las hierbas aromáticas y completar con el resto del caldo y el **Pomi tomate troceado**.
5. Cubrir la bandeja con papel de aluminio y hornear a 170 ° durante 2 horas y 30 minutos.
6. Terminada la cocción, emplatar las chuletas con el hueso y cubrirlas con la salsa de cocción.