

# Chuletas de buey estofadas con tomate



Tiempo de preparación: 180 min.

Dificultad: Media

## Ingredientes (2 personas)

# • Ingredientes

- o Tomate finamente troceado 400g 300 gr
- o Ajo 1 diente
- o Caldo 400 ml
- o Cebolla 1
- o Costillas de buey 600 gr
- o Laurel c. s
- o Pimienta c. s
- o Sal c. s
- o 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 elPomì tomate finamente 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.