

# Roast beef con puré y verduras glaseadas

COOKING  
LOVERS 

## Raciones para 6

Redondo de ternera

**2 Cdas** Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva

Mostaza dijon

Romero

**2** Patatas

**100 ml** Leche

**100 gr** Mantequilla

Pimienta negra

Nuez moscada

**2 Dientes** Ajo

Zanahorias baby

Cebollitas

**2 Cdas** Mantequilla

**1 Rama** Romero

**1 Cda** Azúcar

**60 ml** Vinagre balsámico

- 1** Para el roast beef: Bridar el redondo con una cuerda. Aderezarlo con la mezcla de sal y pimienta negra y dejarlo reposar en el frigorífico tapado durante unas horas. Pintar con aceite el redondo y marcarlo en una sartén caliente hasta que esté bien dorado por todas partes.
- 2** Retirar del fuego y con ayuda de un pincel de cocina, pintar toda la superficie con mostaza Dijon. Colocar la pieza de carne en una fuente de horno. Colocar un par de ramas de romero y hornear a 175°C durante 35 minutos.
- 3** Para el puré de patata: Pelar y cortar las patatas en cubos. Poner a cocer en una olla con abundante agua y una cucharada de sal. Dejar cocinar alrededor de 20 minutos. Colar y machacar junto con la mantequilla, la leche, una pizca de sal, pimienta negra y nuez moscada.
- 4** Para las verduras glaseadas: Añadir un chorrito de aceite a una sartén. Una vez caliente, agregar las zanahorias baby y las cebollitas. Añadir una pizca de sal y cocinar hasta que se empiecen a ablandar.
- 5** Agregar un par de dientes de ajo pelados a la sartén, la mantequilla y una rama de romero. Cuando la mantequilla se haya fundido, añadir el azúcar y el vinagre balsámico. Cocinar las verduras en esta mezcla hasta que se forme un glaseado brillante.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/roast-beef/>

