



## Consejo del chef

Laminar finamente el roast beef y servir acompañado con un poco de ensalada y la salsa.

## Raciones para

ml gr Redondo de ternera

2 Cucharaditas de sal

1/2 Cucharadita pimienta negra

2 Cucharaditas mostaza

50 Aceite de oliva virgen extra

- 1 Para el roast beef, mezclar en un bol el tomillo con el romero, la sal, la pimienta, la mostaza y el aceite de oliva. Cubrir el redondo con la mezcla anterior y hornear a 230 °C durante 20 minutos. Bajar la temperatura del horno a 170 °C y seguir horneando durante 15 minutos más.
- 2 Retirar del horno y reposar sobre una rejilla con una bandeja de horno debajo para recuperar los jugos de cocción que se utilizarán para la salsa.
- 3 En una olla o sartén, derretir la mantequilla y dejar tostar levemente. Añadir la harina y remover para integrar por completo. Verter el jugo de cocción del redondo y mezclar. Si es necesario, terminar con un poco más de caldo de carne.

# Notas del Chef

---

---

---

---

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

**COOKING**  
**LOVERS** 