

REDONDO ASADO CON SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES: Para 12 raciones

- 1000-1500 gr. de redondo de ternera
- 150-200 gr. de ciruelas pasas sin hueso
- 2 cucharadas de caramelo líquido
- 1 cucharada de extracto de buey

Salsa agridulce

- 1 cebolla (aprox. 200 gr.) en cuartos
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharadita de cominos
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 100 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 50 gr. de vinagre
- 360 gr. de ketchup
- 60 gr. de mostaza
- 1 lata de refresco (p.ej. Coca-Cola) de 300 gr
- 2 cucharadas de azúcar
- 250 gr. de agua



PREPARACIÓN:

1. Ponga el redondo en una bolsa de asar y vierta por encima el caramelo mezclado con el extracto de buey y las ciruelas. Reserve

Salsa agridulce

2. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa y triture **30 seg./vel.10**. Vierta 2 cucharadas de salsa del vaso en la bolsa sobre la carne. Cierre la bolsa de asar bien ajustada y póngala en el recipiente Varoma.
3. Sitúe el Varoma en su posición y programe **40 min./Varoma /vel.1**
4. Dele la vuelta a la bolsa y vuelva a programar **10 min./Varoma/ vel.1**
5. Precaliente el horno a 200º con grill
6. Retire el Varoma. Coloque la carne en la bandeja del horno y vierta la salsa de la bolsa en el vaso. Mezcle **15 seg./ vel.3**. Vierta la salsa en una salsera
7. Gratine la carne en el horno 10 minutos por cada lado. Retire del horno y sirva la carne fileteada acompañada de la salsa.

SUGERENCIA:

Si cocina con antelación, deje la carne en la bolsa en el frigorífico y gratine antes de servir. Sirva con la salsa muy caliente.