



ROAST BEEF

Ingredientes:

- 2 kg de redondo de ternera
- 2 cucharaditas de mostaza a la antigua
- 2 cucharadas de aceite
- tomillo
- sal

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°.

En una plancha de cocina sellamos la carne a fuego muy fuerte, salamos conforme le vamos dando la vuelta.

En una fuente colocamos la pieza de ternera y pintamos con una mezcla de la mostaza a la antigua y el aceite.

Espolvoreamos tomillo.

Bajamos la potencia del horno y horneamos a 170° (yo con aire) durante 30 minutos.

Dejar enfriar por completo y refrigerar. Laminar la pieza de carne cuando esté muy fría.

[Con las zarpas en la masa](#)