ROAST BEEF BRASEADO CON HONGOS

Ingredientes:

Roast Beef:

1.5 kg de roast beef
Sal y pimienta, al gusto
Aceite, cantidad necesaria
1 cebolla, cortada en pluma
1 cabeza de ajo, cortada a la mitad
½ paquete de romero, fresco
1 cucharada de tomillo, fresco
150 g de hongo portobello, en trozos
200 g de champiñones, fileteados
300 ml de vino tinto
2 tazas de caldo de pollo (500ml)

Gravy:

- 1 taza vino tinto (250ml)
- 1 taza de caldo de res (250ml)
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Para el roast beef, sazona la carne con sal y pimienta. Calienta el aceite y sella la carne de

todos sus lados una vez dorada retírala. Coloca en un refractario y reserva.

2. En la misma olla donde sellaste la carne coloca la cebolla, la cabeza de ajo, las ramas de romero y tomillo, sazona con sal y pimienta cocina a fuego máximo unos minutos. Incorpora los portobellos y los champiñones mezcla y cuando la cebolla comience a tomar color agrega el vino y deja evaporar el alcohol añade el caldo de pollo. Añade esta preparación a la carne, tapa con papel aluminio y hornea durante 1 ½ horas o hasta que esté bien cocida.
3. Para el gravy, mezcla los ingredientes, calienta hasta que espese, cuela y sirve acompañando el roast beef.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora 30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4