


Visi Sánchez

4-6

75 minutos (aprox.)

1 redondo de Ternera de 1Kg o 1kg  $\frac{1}{2}$

2 Cebollas medianas

1 Tomate mediano y maduro

1 Manzana roja sin pelar

20 granos de Uva sin pepitas

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Perejil al gusto

1 vaso de Vino de nueces

nuevo modelo, nos permite aumentar la capacidad del bol de 2,5 a 3 litros útiles, ya que podemos cocinar sustituyendo el eje central (donde van las cuchillas) por una pieza plana, por lo que todo ese espacio, lo podemos aprovechar en nuestras elaboraciones y poder cocinar, por ejemplo, una pieza grande de carne, como nos propone Visi en su receta.

A diferencia del modelo antiguo, este nuevo Companion, alcanza una temperatura máxima de 150º y tiene una opción de cocinado sin tapa.

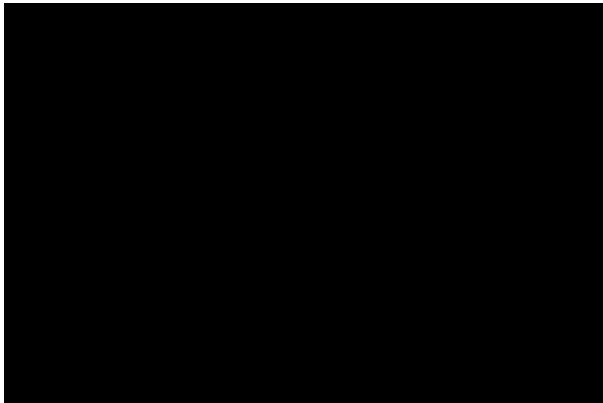
Nos parecen muy interesantes todas las novedades que nos ofrece Moulinex en estos nuevos modelos; estamos deseando probarlos y poderos contar más cositas sobre ellos!

1. Sustituimos el eje central del Companion XL por el tapón plano. Ponemos un poquito de aceite en el bol y doramos el redondo programando sin velocidad, 140º, 15 minutos y tapadera abierta.



2. Añadimos al bol las cebolla, la manzana, y el tomate; todo en trozos gruesos. Añadimos también el resto de ingredientes. Programamos sin velocidad, 1 hora, 115º, tapadera cerrada.





3. A continuación, separamos el redondo; y con la cuchilla ultrabalde trituramos el resto de ingredientes para obtener la salsa.



4. Cortamos el redondo en rodajas y lo servimos con la salsa por encima y con guarnición al gusto.