



## BRASEADO DE RES EN SALSA ATOMATADA AL TINTO

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 750 g de Punta de ganso
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 Cebolla cortada en cuadritos
- ½ Pimentón rojo cortado en cuadritos pequeños
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- 1 Taza de agua caliente
- 1 Salsa de tomates
- 2 Tomates cortados en cubos
- 1 Cucharadita de orégano
- 1 Ramita de romero
- Pimienta y sal a gusto



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
50 minutos

### Preparación

1.- Calienta una sartén grande con las dos cucharadas de aceite, dora la carne por todos sus lados removiendo de vez en cuando para alcanzar un dorado parejo. Una vez lista, déjala sobre una fuente rectangular y pre-calienta el horno a 180°C. Reserva.

2.- Agrega el ajo, la cebolla y el pimentón a la sartén, saltea durante unos segundos a fuego fuerte removiendo de vez en cuando. Mientras, disuelve la tableta de caldo de costilla MAGGI® previamente desmenuzada en la taza de agua caliente y vierte a la sartén. Agrega de inmediato la salsa de tomates y los tomates cortados en cubos. Condimenta con orégano y romero, cocina durante 3 minutos a fuego medio.

3.- Vierte toda esta salsa sobre la carne dorada y lleva a horno medio durante 40 minutos con el cuidado que de vez en cuando bañes la carne en esta su misma salsa para que su sabor se impregne, a medida que pase el tiempo la salsa irá espesando lentamente. Una vez que la carne esté en su punto, córtala en medallones y sírvela de inmediato acompañada con la salsa caliente.

### Información Nutricional

Energía:	294 Kcal
Proteínas:	36.0 g
Grasa Total:	10.4 g
Colesterol:	97.0 mg
H. de Carbono:	12.6 g
Fibra Dietética:	1,9 g
Sodio:	554 mg



Puedes acompañar esta deliciosa preparación con papas doradas al ciboulette o un arroz preparado como más te guste.

