

# LOMO DE RES AL VINO BLANCO

## Ingredientes

---

- 1 Kg. Carne (sin cortar)
- 1 Cabeza ajo
- 2 Hoja laurel
- 3 Cebolla
- 1 Vaso vino blanco

## Preparación

---

Se amarra la carne con pabilo y se sazona al gusto, se coloca a dorar con aceite que cubra el fondo de la olla junto con la cabeza de ajos (colocar entera) y el laurel. Cuando esté dorada retirar del aceite y colocar las cebollas picadas en cuadritos. Cuando esté dorada volver a echar la carne, agregar medio vaso de vino y un vaso de agua. Poner a hervir hasta que la carne esté blanda. Se saca la carne y se deja enfriar. La salsa se licúa y se cuele. Luego se corta la carne en rodajas se coloca sobre la salsa y se le agrega el otro medio vaso de vino (en este momento se pueden agregar champiñones troceados si se desea). Seguir cocinando a fuego lento durante 45 Minutos se puede acompañar con puré de papas.

