

Codillo de ternera braseado en vino tinto

8 codillos de ternera

1 diente de ajo

1 ramo de tomillo

750 ml vino tinto

1. Cortar el ajo y el tomillo en trozos pequeños.
2. Marinar los codillos en el vino tinto, el ajo y el tomillo durante 12 horas en la nevera.
3. Escurrir los codillos, secarlos, sazonarlos y enharinarlos bien.
4. Ponerlos en un sarten con un poco de aceite de oliva hasta que sean bien dorados.
5. Remover los codillos y ponerlos en una bandeja H65.
6. Dorar sedano, zanahoria y cebolla cortadas en trozos grandes en el sarten anteriormente utilizado.
7. Añadir el vino tinto de la marinada para rebajar las verduras y añadirlo todo a la bandeja con los codillos.
8. Cubrirlo con una bandeja BLACK.20 como tapa y hornearlo con el programa específico.
9. Reducir la salsa y usarla para acompañar los codillos.