

# Carne asada al estilo de Siena

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La carne destaca por un buen aporte de vitamina B12 que ayuda a combatir las anemias.

## Modo express

1. Pele y corte las cebollas en láminas muy finas. Ralle los tomates y pique el perejil.
2. Salpimiente y unte la carne con 2 cucharadas de aceite. Introdúzcala en la cubeta junto con el laurel y el vino.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 15 minutos. La carne quedará más bien poco hecha. Retírela, déjela templar y córtela en filetes finos.

4. Mientras se temple la carne, programe el menú Freír/Sofreír a 180° durante 20 minutos y, sin lavar la cubeta, agregue el aceite y la cebolla. Sofría durante 10 minutos y añada los tomates y la albahaca. Rectifique la sal y el azúcar, poche 5 minutos más y sirva enseguida junto con los filetes de redondo.