# Chuletas de buey estofadas con tomate

**Tempo di preparazione**: 180 min
**Dificultad**: Medium

**Ingredientes**

- Ajo: 1 diente
- Caldo: 400 ml
- Cebolla: 1
- Costillas de buey: 600 gr
- Laurel: c. s
- Pimienta: c. s
- Sal: c. s
- Tomillo: c. s
- Vino tinto: 20 ml

**For this recipe we used:**

Tomates Troceados 300 gr

## Preparación

1. Adobar la carne con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta y dejarla reposar. Mientras tanto, limpiar y picar una cebolla blanca y cortar a la mitad una cabeza de ajo.
2. Saltear la cebolla y la cabeza de ajo en aceite caliente y dorar la carne por todos los lados.
3. Continuar la cocción añadiendo parte del caldo. Rociar el vino tinto y hacerlo reducir.
4. Añadir las hierbas aromáticas y completar con el resto del caldo y el ***Pomì tomate finamente troceado***.

5. Cubrir la bandeja con papel de aluminio y hornear a 170 º durante 2 horas y 30 minutos.
6. Terminada la cocción, emplatar las chuletas con el hueso y cubrirlas con la salsa de cocción.