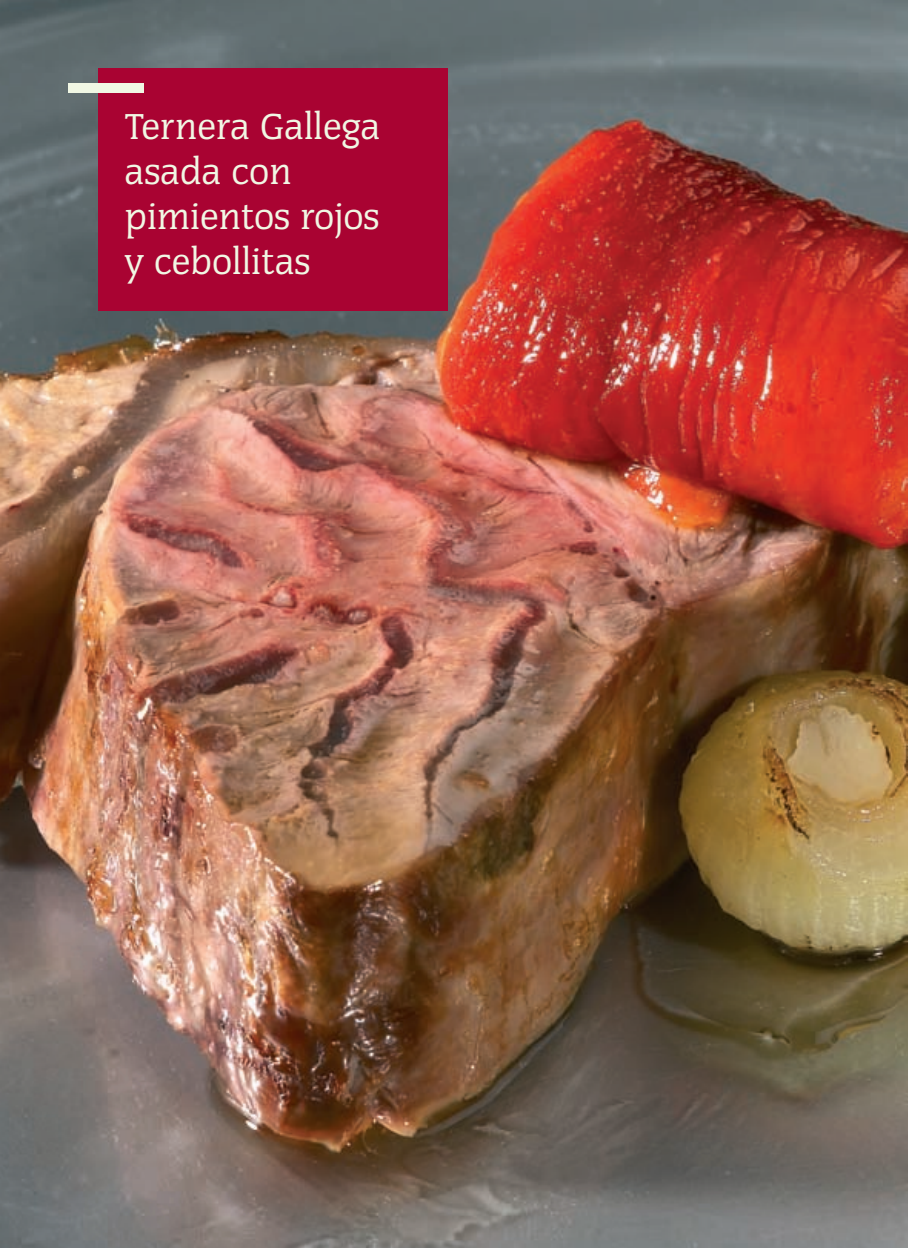


Ternera Gallega asada con pimientos rojos y cebollitas



Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de culata de contra de Ternera Gallega.
- 100 g de cebolla.
- 80 g de zanahoria.
- 10 ud de pimienta negra.
- tomillo.
- 2 dl de aceite de oliva.
- 2 dl de agua.
- 2 dl de vino blanco (D.O. Monterrei).
- sal.

Guarnición:

- 2 ud de pimientos rojos.
- 400 g de patatas (I.G.P. Patata de Galicia).
- 8 ud de cebollita francesa.
- 5 dl de aceite de oliva.
- sal.

Tiempo aproximado:
1 h y 50 min.



Preparación

Dorar la culata en aceite de oliva e introducir en una placa de horno junto con las verduras cortadas y los aromáticos el vino y el agua, durante 100 min. a una temperatura de 180° C al principio y 150° C los últimos 30 min. Asar los pimientos con la piel a 200° C durante 10 min. por cada lado, tapar una vez sacado del horno, cuando estén fríos pelar. Cortar la patata y freír en aceite, dorar la cebollita en una sartén por ambos lados, añadir un poco de agua y tapar, cocer durante 5 min.

Presentación

Cortar la carne en lonchas gordas y acompañar con las cebollitas y el pimiento asado. Salsear.