



Redondo de  
Ternera Gallega  
mechado

## Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de redondo de Ternera Gallega.
- 80 g de cebolla.
- 80 g de zanahoria.
- 100 g de puerros.
- 3 dientes de ajos.
- 2 hojas de laurel.
- 30 g de ajete.
- 50 g de tocino de ibérico.
- 2 dl de vino blanco Albariño (D.O. Rias Baixas).
- pimienta en grano negra y perejil.

Guarnición:

- 400 g de patatas (I.G.P. Pataca de Galicia).
- 60 g de cebollita francesa.
- 200 g de remolacha pelada y cocida.
- 200 g de zanahoria pelada y cocida.

Tiempo aproximado:

1 h y 30 min.



## Preparación

Mechar el redondo con el tocino ibérico y los ajetes, dorar en una olla y añadir la bresa de verduras todas picadas en dados regulares junto con las hierbas aromáticas. Añadir el vino y dejar reducir, mojar con caldo 1/3 del redondo. Introducir al horno y regar de vez en cuando con su propio jugo. Añadir las cebollitas francesas en el caldo para su cocción. Freir las patatas o hacerlas en el caldo resultante del redondo.

## Presentación

Cortar en lonchas y acompañarlo de las verduras y las patatas.