

## ingredientes

- ▶ 600 gr cadera de Ternera Gallega
- ▶ rúcula
- ▶ sal maldon

### para el aliño:

- ▶ sal maldon
- ▶ pimienta negra
- ▶ 2 dl de aceite de oliva virgen extra
- ▶ 50 gr tomate seco en aceite
- ▶ 1 diente de ajo pequeño
- ▶ 12 hojas de albahaca

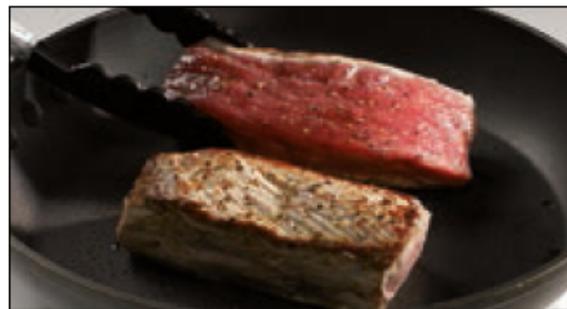


## elaboración

Cortar la cadera en trozos a modo de lingotes rectangulares. Salpimentar cada trozo y dorarlo en una sartén a fuego fuerte 30 segundos por cada lado. Verter el aliño por encima de la carne y dejar macerar 12-24 horas en nevera.

### para el aliño

Para el aliño, majar en un mortero el ajo con un poco de sal gorda, el tomate seco y la albahaca hasta que quede como una pasta. Ir añadiendo aceite virgen poco a poco ligando el conjunto.



### presentación

Cortar en lonchas finas a cuchillo y servir a temperatura ambiente. Completar con unas hojitas de rúcula y con un poco del aliño, sal maldon.



tiempo aproximado: 30 minutos