



## ingredientes

- ▶ 600-800 gr rabillo de cadera de Ternera Gallega
- ▶ 2 cucharadas de albahaca picada
- ▶ 2 cucharadas de perejil picado
- ▶ 1 cucharada de orégano fresco picado
- ▶ 1 puntita de tomillo fresco o seco picado
- ▶ ½ diente de ajo picado muy fino
- ▶ hojitas tiernas de ensalada y brotes (rúcula, bemos, hojas de mostaza, brotes de ajo...)
- ▶ 50 gr queso azul
- ▶ 50 gr avellanas tostadas
- ▶ sal maldón



## elaboración

Cortar el rabillo longitudinalmente en forma de lominos. Mezclar todas las hierbas picadas con el ajo y ponerlas estiradas en un plato.

Pincelar ligeramente la carne con aceite de oliva y salpimentar. Pasarlo con cuidado por la mezcla de hierbas, presionando para que se queden pegadas.

Saltear la carne en una sartén con aceite a fuego medio, por el exterior con cuidado, que no se quemen las hierbas, (ha de quedar rojo por dentro).



## presentación

Laminar fino la carne en rodajitas y disponerlas en el plato, añadir un poco de sal maldón sobre ellas. Acompañar en el centro con un bouquet de ensaladas de hojas y brotes al gusto aliñadas con vinagreta y añadir sobre ella un poco de queso azul roto en trozos y avellanas tostadas partidas.



tiempo aproximado: 20 minutos