



ingredientes

- ▶ 1 pieza de contra de Ternera Gallega entera 5kg
- ▶ aceite oliva virgen extra
- ▶ sal gruesa,
- ▶ pimienta negra
- ▶ tomillo fresco.
- ▶ 3 vasos de vino blanco D.O. Ribeiro
- ▶ 1 copa de brandy



elaboración

Atemperar la contra al menos 2 horas antes de la cocción. Embadurnar la pieza ligeramente de aceite y frotarla con sal gruesa, tomillo fresco picado y pimienta negra recién molida. Disponer en una rustidera, añadir el vino y el brandy y un vaso de agua.

Meter en horno precalentado a 220°C durante 15 minutos. Para dorarla exteriormente. Bajar el horno a 150°C y cocinar otras 2h30 minutos para que se haga internamente.

Regar a menudo y añadir más líquidos si fuese necesario. El tiempo de cocción dependerá del grosor de la pieza. Reposar unos 10 minutos antes de trinchar.

presentación

Servir en lonchas finas o gruesas al gusto acompañadas de su propio jugo de asado sin ligar.

sugerencia de guarnición

Arroz pilaf y judías verdes rehogadas con cebolla y bacon.



tiempo aproximado: 3 horas