



## ingredientes

- ▶ 1.2 kg de aguja de Ternera Gallega en una pieza
- ▶ aceite de oliva virgen extra
- ▶ 2 dientes de ajo picado fino
- ▶ 1 cucharada de perejil picado
- ▶ 1 cebolla grande picada en juliana
- ▶ 3 tomates maduros picados en trozos
- ▶ ¼ lt brandy
- ▶ 200 gr de ciruelas negras secas remojadas en brandy 2 horas
- ▶ 1 rama de canela
- ▶ sal
- ▶ pimienta negra
- ▶ tomillo

## elaboración

Bridar la carne de aguja con hilo de bramante hasta que quede bien prieta con forma de rollo. Adobar con el ajo picado y perejil unas horas (mejor de un día para otro).

Salpimentar la pieza y dorarla en una cacerola amplia a fuego fuerte. Bajar el fuego al mínimo y añadir la cebolla y una rama de tomillo, pochar un par de minutos y añadir el brandy y los tomates troceados. Tapar y dejar guisar a fuego bajo durante una hora girando la pieza cada 15 minutos. Si se quedara seco añadir un chorrito de agua.

Añadir entonces las ciruelas remojadas y el palo de canela, tapar de nuevo y cocinar otros 25 min. Las verduras se desharán formando una salsa espesita. Apagar el fuego y dejar reposar en la olla tapada otros 30 minutos.

## presentación

Sacar la carne, trincharla en medallones. Servir con la salsa de su cocción y ciruelas pasas



tiempo aproximado: 2 horas