



Agulla de  
Tenreira Galega  
con pasas  
e mel

## Ingredientes

(4 persoas):

- 1.000 g de agulla de Tenreira Galega.
- 100 g de pasas de Corinto.
- 1 laranxa.
- 1 cullerada de mel (I.X.P. Mel de Galicia).
- 2 dl de augardente. (D.X. Augardente de Galicia).
- 2 dl de aceite de oliva virxe extra.
- 2 dl de caldo de carne.
- sal.
- pementa negra ao gusto.



**Preparación** Mechar a agulla coas pasas previamente maceradas en augardente. Salpementar. Colocar nunha placa de forno co aceite e poñer a dourar a 180° C durante 25 minutos, dándolle a volta á peza segundo necesidade. Mollar co augardente e retirar a carne. Engadir o zume de laranxa e o mel mesturados e o caldo de carne. Deixar reducir e retirar. Pasar por un pasador de puré e reservar. Cortar a carne en anacos e cubrir con salsa.

**Presentación** Servir acompañada de fritos de plátano e xuliana de laranxa confeitada.

Tempo aproximado:  
40 min.