



Xarrete de
Tenreira Galega
ao viño de
Mencía

Ingredientes

(4 persoas):

- 1.200 g de xarrete de Tenreira Galega.
- 2 cenorias en dados.
- 3 allo porro en dados.
- 3 tomates.
- 1 cebola en dados.
- 300 cl de viño de Mencía (D.O. Valdeorras ou D.O. Ribeira Sacra).
- 2 dl de aceite de oliva virxe extra.
- 1 vaso de auga.
- sal ao gusto.



Preparación Cortar o xarrete en anacos e dourar en aceite nunha cazola. Engadir as verduras. Mollar co viño e a auga e introducir no forno a 180° C durante 55 minutos. Regar a miúdo para que non seque. Picar a carne para ver se está tenra. Retirar.

Presentación Pasar a salsa e engadir as verduras e os tomates. Servir acompañado de patacas ao forno.

Tempo aproximado:
1 h e 20 min.