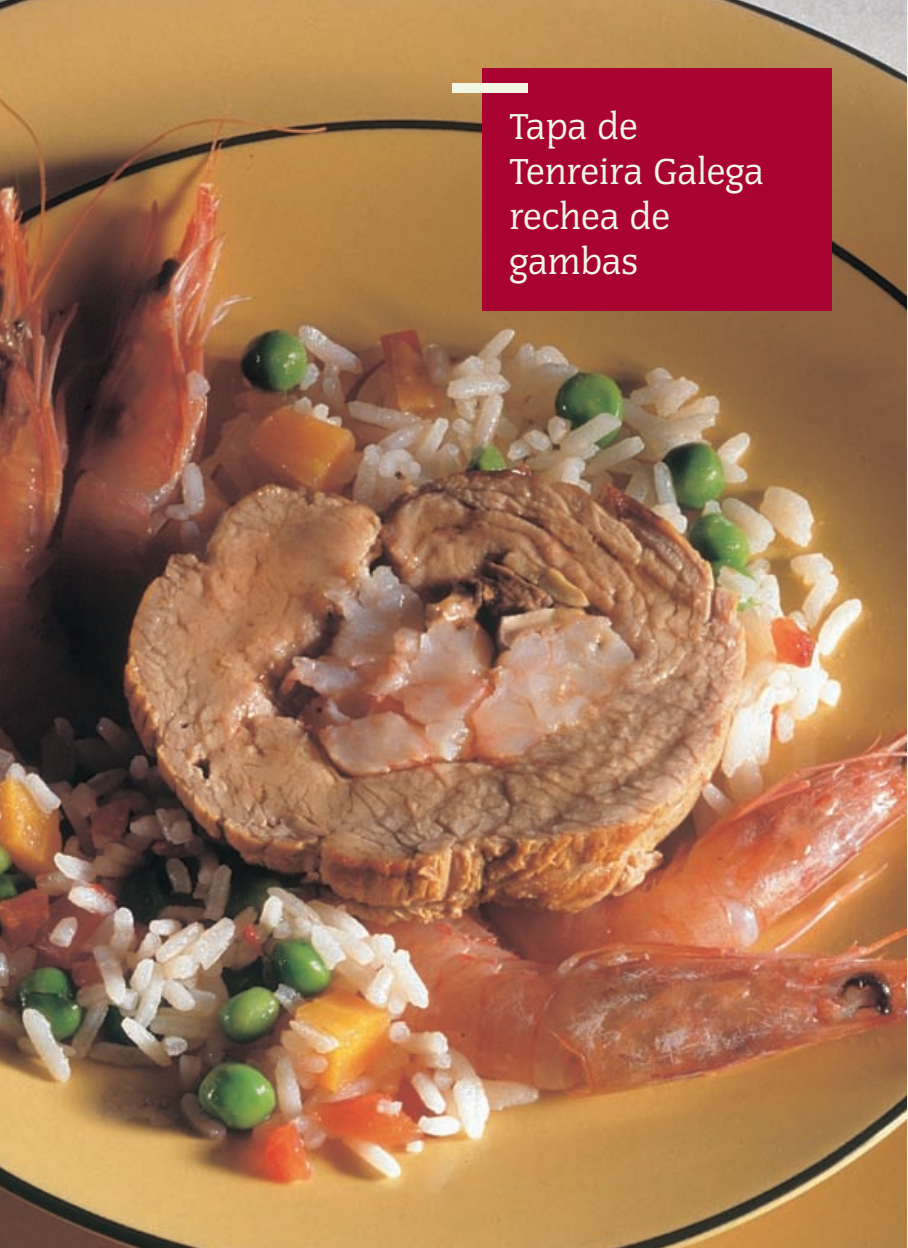


Tapa de Tenreira Galega rechea de gambas



Ingredientes

(4 persoas):

- 1.000 g de tapa de peito Tenreira Galega (aleta de peito, aleta de man ou tapa de agulla).
- 150 g de carne de Tenreira Galega picada.
- 300 g de gambas peladas.
- 150 g de champiñóns.
- 2 cenorias.
- 2 cebolas.
- 200 cl. de viño branco Godello (D.O. Valdeorras).
- 2 dl de aceite de oliva virxe extra.
- 500 cl de caldo de gambas
- Sal.



Preparación Picar as gambas e mesturar coa carne e os champiñóns lamelados. Sazonar. Encher a tapa de peito e atar. Dourar no forno a 180° C e deixar durante 30 minutos. Engadir a cebola en dados grosos. Mollar co viño e o caldo de gambas. Retirar a carne e cortar en rebandas, unha vez morna.

Presentación Cubrir coa salsa e servir acompañada de arroz e vexetais.

Tempo aproximado:
40 min.