



Filetón de
Tenreira Galega
en salsa de
mazá

Ingredientes

(4 persoas):

- 1.000 g de croca ou corte redondo de Tenreira Galega cortada en filetóns a dous dedos.
- 4 mazás reineta.
- 100 g de manteiga.
- 2 dl de augardente (D.X. Augardente de Galicia).
- 1 dl de aceite de oliva virxe extra.
- sal.
- pementa ao gusto.



Preparación Selar e dourar o filetón na prancha moi quente. Baixar a intensidade da calor e darlle o punto desexado, salpementar por cada cara ao final do proceso.

Para a salsa, refogar en manteiga as mazás, mollar coa augardente e deixar evaporar. Machucar a mestura.

Presentación Cortar o filetón en linguas finas e acompañalas coa salsa de mazá á parte. Servir con verduras á grella e patacas ao forno.

Tempo aproximado:
20 min.