



Escalopiños de  
Tenreira Galega  
ao queixo de  
O Cebreiro

## Ingredientes

(4 persoas):

- 800 g de escalopiños de Tenreira Galega (croca, tapiña, corte redondo ou folla dura).
- 200 g de queixo (D.O.P. Cebreiro).
- 3 dl de nata.
- 2 dl de viño branco Albariño (D.O. Rías Baixas).
- 1 dl de aceite de oliva virxe extra.
- sal
- pementa ao gusto.



**Preparación** Salpementar e saltear os escalopiños no aceite e reservar. Na mesma tixola descallar co viño, reducir, engadir a nata e fundir o queixo.

**Presentación** Poñer nun prato os escalopiños e cubrir co queixo. Servir acompañados de verduras e patacas.

Tempo aproximado:  
15 min.