



ingredientes

- ▶ 1 pieza de punta de contra de Ternera Gallega
- ▶ sal gruesa
- ▶ mezcla 5 pimientos (negra, blanca, rosa, verde, de jamaica)
- ▶ aceite de oliva virgen extra

para la salsa:

- ▶ 100 g de piña picada en daditos pequeños
- ▶ 100 g mango picado en daditos pequeños
- ▶ 75 g de cebolla morada picada fina
- ▶ una cucharada de cilantro fresco picado
- ▶ 1,5 dl de aceite de oliva suave
- ▶ 3 cucharadas de vinagre blanco
- ▶ zumo de 3 limas
- ▶ sal

elaboración

Atemperar la punta de contra o tapilla al menos 1 hora antes de cocinarla.

Pintar la pieza de contra con aceite de oliva, sazonar y moler abundante mezcla de pimientos sobre la carne. Apretar la pimienta sobre la carne para que quede bien incrustada.

Dorar la pieza en una sartén a fuego fuerte por todos los lados y terminar asando al horno a 160 °C, unos 20 minutos aproximadamente o hasta que obtenga una temperatura interna de 55 °C para un punto jugoso. Retirar del horno y reposar unos minutos antes de cortar.

para la salsa tropical

Mezclar todos los ingredientes y poner a punto de sal.

presentación

Trinchar la punta de contra en láminas no muy gruesas en sentido contrario a la fibra de la carne y acompañar de la salsa.

sugerencia

Si no disponemos de 5 pimientos, usar directamente pimienta negra recién molida pero en menor cantidad.



tiempo aproximado: 45 minutos