



ingredientes

- ▶ pieza de llana de Ternera Gallega de 1,5 kg aprox.
- ▶ 125 g de mostaza antigua en grano
- ▶ 60 g de castañas en almibar DOP Castaña de Galicia
- ▶ sal gruesa
- ▶ pimienta
- ▶ patatitas cocidas IGP Pataca de Galicia
- ▶ brotes de ensalada

elaboración

Limpiar la llana y sacar 2 filetes gruesos, quitando con cuidado la fibra que atraviesa la pieza por el medio a lo largo.

Atemperar al menos media hora antes de la cocción y cocinar los filetes enteros, a la plancha o parrilla, 2-3 minutos por cada cara hasta el punto deseado, preferiblemente poco hechos (entorno a 45-50 °C internos). Salpimentar y reposar 3-4 minutos.

para la mostaza

Mezclar la mostaza en grano con las castañas picadas gruesas y añadir un chorro del propio almibar de las castañas, hasta conseguir una mostaza agridulce.

presentación

Trinchar los filetes de llana y servirlos acompañados de la mostaza al gusto, unas patatitas doradas y un bouquet de brotes de ensalada.



tiempo aproximado: 15 minutos