



ingredientes

- ▶ 1,6 kg falda de Ternera Gallega (zona de pecho con algo de vacío)
- ▶ 2 cebollas medianas
- ▶ 2 zanahorias
- ▶ 3 dientes de ajo, ½ manojo de perejil, 1 vaso de vino blanco DO Ribeiro
- ▶ 0,5 l vino tinto Mencía (DO Monterrei)
- ▶ 1,5 l caldo de ternera
- ▶ aceite de oliva, sal, pimienta negra
- ▶ 600 g patatas (IGP Pataca de Galicia)
- ▶ 100 g setas
- ▶ 50 g mantequilla
- ▶ 0,2 cl nata
- ▶ 1 punta de nuez moscada

elaboración

Adobar la carne con ajo, perejil picado y el Ribeiro 24 horas.

Salpimentar la falda y dorarla en una olla amplia con aceite. Retirla y, en la misma olla, añadir las verduras picadas y rehogar hasta que estén doradas. Verter el vino y dejarlo reducir hasta la mitad. Meter de nuevo el trozo de falda dentro de la olla y añadir caldo hasta que cubra a media altura. Tapar con aluminio e introducir al horno a 180 °C, entre 1h20 y 1h45 según grosor, hasta que esté bien tierna. Cada 20 minutos, ir regando la carne con los líquidos de la placa y voltearla.

Retirar la carne, colar los líquidos de cocción y reducirlos. Ligar fuera del fuego con una nuez de mantequilla y batir bien con barilla.

guarnición

Para el puré, cocer las patatas en agua salada hasta que estén tiernas, escurrir el agua de cocción y añadir la mantequilla y la nata. Sazonar y triturar. Incorporar las setas previamente picadas en daditos pequeños y salteadas en aceite de oliva.

presentación

Cortar la pieza de carne en tacos y acompañar del puré y unas setas laminadas a la plancha. Salsear con el jugo de cocción reducido.



tiempo aproximado: 2 horas