



Aguja de
Ternera Gallega
con pasas
y miel

Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de aguja de Ternera Gallega.
- 100 g de pasas de Corinto.
- 1 naranja.
- 1 cucharada de miel (I.G.P. Miel de Galicia)
- 2 dl de Orujo (D.G. Orujo de Galicia).
- 2 dl de aceite de oliva virgen extra.
- 2 dl de caldo de carne.
- sal.
- pimienta negra al gusto.



Preparación Mechar la aguja con las pasas, previamente maceradas en orujo. Salpimentar. Colocar en una placa de horno con el aceite y poner a dorar a 180° C durante 25 minutos, dando vuelta a la pieza según necesidad. Mojar con el orujo y retirar la carne. Añadir el zumo de naranja y la miel mezclados y el caldo de carne. Dejar reducir y retirar. Pasar por un chino y reservar. Trocear la carne y cubrir con salsa.

Presentación Servir acompañada de fritos de plátano y juliana de naranja confitada.

Tiempo aproximado:
40 min.