



Escalopines de  
Ternera Gallega  
al queso de  
O Cebreiro

## Ingredientes

(4 personas):

- 800 g de escalopines de Ternera Gallega (cadera, tapa, babilla o contra).
- 200 g de queso (D.O.P. Cebreiro).
- 3 dl de nata.
- 2 dl de vino blanco Albariño (D.O. Rias Baixas).
- 1 dl de aceite de oliva virgen extra.
- sal
- pimienta al gusto.



**Preparación** Salpimentar y saltear los escalopines en el aceite y reservar. En la misma sartén desglasar con el vino, reducir, añadir la nata y fundir el queso.

**Presentación** Emplatlar los escalopines y cubrir con el queso. Servir acompañados de verduras y patatas.

Tiempo aproximado:  
15 min.