

## Pez de Ternera Gallega braseado con rulo de tallarines salteados



### Ingredientes

(4 personas):

- 1000 g de pez de Ternera Gallega.
- 1 tomate limpio pelado.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 zanahoria.
- 3 dl de vino blanco Godello (D. O. Valdeorras).
- sal.
- pimienta negra molida.
- 1 ramillete de hierbas (laurel, tomillo, romero, estragón).
- 240 g de tallarines.
- 1 diente de ajo aplastado.
- 1 cebolla.
- 2 dl de aceite.



**Preparación** Dorar el pez bridado y salpimentado a fuego fuerte en una sartén con aceite. Poner en una marmita las verduras y dorar a fuego suave. Desgrasar la sartén de hacer la carne con el vino. Introducir la carne en la marmita junto con el ramillete y el jugo de desgrasar. Introducir en el horno a 180º C aproximadamente 20 minutos. Regar de vez en cuando la carne para que resulte más jugosa. Una vez hecha reservar la carne al calor. Triturar las verduras con el caldo, pasar por un colador y dar un hervor. Poner a calentar agua para la cebolla, el ajo y un dl de aceite. Cuando hierva añadir los tallarines y cocer durante 10 minutos. Una vez cocidos y refrescados dar un calentón en la sartén.

Tiempo aproximado:  
45 min.

**Presentación** Cortar el pez en rodajas finas y servir acompañado de los tallarines salteados junto con el jugo de la carne.