

Culata de Ternera Gallega guisada con salsa de cebollino



Ingredientes

(4 personas):

- 1.200 g de culata de contra de Ternera Gallega.
- 400 g de patatas pequeñas.
- 100 g de cebolla francesa.
- 2 dientes de ajo machacado.
- 5 dl de vino blanco (D.O. Monterrei).
- 1 dl de aceite.
- 150 g de mantequilla.
- sal y 2 hojas de laurel.

Salsa de cebollino:

- 200 g de miga de pan blanco mojado en leche.
- 2 yemas de huevo cocidas.
- 2 yemas crudas.
- 0,5 dl de vinagre.
- 2 g de mostaza estragón.
- 10 g de azúcar.
- 4 dl de aceite de oliva.
- 20 g de cebollino picado finamente.

Tiempo aproximado:
2 h



Preparación Salpimentar la culata y poner a macerar en el vino blanco, con ajo y laurel la noche anterior. Dorar la carne (reservar). Rehogar la cebolla en el mismo aceite, introducir la culata junto con el adobo (caldo de la noche anterior) y cocer lentamente 2 horas aproximadamente.

Salsa de cebollino: Aplastar el pan blanco en remojo, dejado en leche el día anterior. Triturar todos los ingredientes de la salsa de cebollino junto con el huevo cocido, montar con aceite poco a poco hasta obtener una masa cremosa. Introducir los cebollinos.

Guarnición: Pelar las patatas y dar un hervor en agua hirviendo. Dorar en horno con mantequilla.

Presentación Cortar en medallones la culata y napar con la salsa de cebollinos. Acompañar con las patatas.