



Pecho de Ternera Gallega al queso de San Simón da Costa

Ingredientes

(4 personas):

- 1.200 g de *pecho de Ternera Gallega deshuesado*.
- 2 dl de *aceite de oliva virgen extra*.
- 2 *chalotas*.
- 2 *zanahorias*.
- 2 *nabos*.
- 1 *hoja de laurel*.
- 4 dl de *nata*.
- 150 g de *queso (D.O.P. San Simón da Costa)*.
- 2 dl de *vino blanco (D. O. Ribeiro)*.
- *sal*.
- *pimienta negra*.

Guarnición:

- 2 *zanahorias*.
- 400 g de *judías verdes*.
- 4 *patatas*.
- 2 *nabos*.

Tiempo aproximado:
1 h y 15 min.



Preparación Salpimentar la carne por ambos lados. Trocear las verduras en cuadrados de 2 cm aproximadamente. Dorar la carne en una marmita e incorporar las verduras con el vino y 2 dl de agua, asar al horno durante media hora aproximadamente a 180° C. Para la salsa calentar la nata hasta hervir e incorporar el queso sobre la nata y dejar espesar, salpimentar. Cortar las verduras en forma de bastones y cocer en agua hirviendo aromatizada con un poco de sal y aceite.

Presentación Cortar el pecho en tiras y presentar con las verduras y salsa de queso.