

Ternera Gallega asada en su jugo



Ingredientes

(4 personas):

- 1.250 g de llana o espaldilla de Ternera Gallega.
- 600 g de patatas (I.G.P. Patata de Galicia).
- 200 g de cebolla troceada.
- 2 dientes de ajo.
- 2 dl de aceite.
- 2 dl de vino blanco Godello (D.O. Valdeorras).
- sal.
- pimienta blanca.

Tiempo aproximado:
2 h



Preparación Dorar la pieza de carne en el horno a 180° C. Rociarlo con el aceite, la sal y la pimienta, una vez dorada, añadir el vino y agua en igual proporción junto con las cebollas troceadas. Asar durante 45 minutos o más dependiendo del grosor de la pieza y añadir más agua y vino si se consume. Regar con su jugo de vez en cuando. Freír las patatas en redondo y añadirlas al asado los últimos 10 minutos.

Presentación Cortar en lonchas y acompañar con las patatas y cebolla. Napar con el jugo.