



Tiritas de Ternera Gallega salteada con verduras

Ingredientes

(4 personas):

- 800 g de colas de solomillo, cadera o babilla de Ternera Gallega.
- 300 g de espárragos.
- 100 g de ajotes.
- 1 dl de vino blanco (D.O. Monterrey).
- 3 dl de jugo de carne.
- sal.
- pimienta blanca.



Preparación

Cortar la carne en tiras finas o lardones. Limpiar las verduras y cocer o dorar en la plancha al diente. Salar la carne y saltear ligeramente, añadir el vino blanco, dejar reducir y añadir el jugo de carne. Por último añadir la pimienta. Saltear en aceite las verduras y mezclar con la carne.

Presentación

Emplatar las verduras y las tiras de carne mezclándolas y cubrir con el jugo resultante del salteado.

Tiempo aproximado:
20 min.