



Costillar de
Ternera Gallega
asada

Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de costillar de Ternera Gallega.
- 30 g de sal gorda.
- 2 dl de agua.
- 2 dl de aceite de oliva.
- 16 ud de pimientos de Herbón.
- 8 ud de tomate cherry.
- 2 ud de ajo.



Preparación Rociar el costillar con la sal gorda y el aceite de oliva, colocar en placa de horno y añadir el agua junto con los ajos machacados, 180° C durante 60 min. aproximadamente, hasta que pinchando comprobemos que la carne está tierna.

Presentación Colocar un trozo de costillar acompañado con los pimientos fritos y los tomates cherry. También podremos presentarlo con patatas o pimientos rojos. Salsear con el jugo del asado.

Tiempo aproximado:
1 h y 40 min.