

Lomo de Ternera Gallega con grelos y patatas nuevas



Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de lomo de Ternera Gallega.
- 2 dl de aceite.
- 2 dl de agua.
- 1 dl de vino blanco Albariño (D.O. Rias Baixas).
- sal.
- 2 gotas tabasco.

Guarnición:

- 400 g de grelos.
- 30 g de hueso de jamón.
- 1 dl de aceite.
- 400 g de patatas (I.G.P. Pataca de Galicia).



Preparación Introducir al horno el lomo con un chorro de aceite y sal durante 10 min. Una vez dorada añadir el agua, el vino y el tabasco, asar a 180°C durante 20 min. para que quede rojiza en su interior. Cocer los grelos en agua con el hueso de jamón.

Presentación Cortar el lomo en lonchas finas y envolver los grelos, acompañar con las patatas y salsear.

Tiempo aproximado:

1 h y 10 min.