

Bombón de Ternera Gallega



Ingredientes

(4 personas):

- 4 medallones de redondo de babilla de Ternera Gallega (3 a 4 cm. de grosor).
- 1 dl de aceite de oliva.
- sal maldon.



Preparación Cantear y dorar los medallones en una sartén con un poquito de aceite. Dependiendo del punto que queremos darle al bombón, dejarlo de 2 a 4 minutos por cada lado. Se puede marcar en parrilla de carbón 4 min. por cada lado.

Presentación Colocarlo en un plato y salar. Se puede acompañar con unas verduras a la parrilla o patatas asadas.

Tiempo aproximado:
15 min.