



Virutas de
Ternera Gallega

Ingredientes

(4 personas):

- 250 gr solomillo o cadera de Ternera Gallega.
- 20 gr de apio(hojas).
- 5 gr de cebollino cortado en aros finos.
- 1 dl de vinagre de módena.
- 2 dl de aceite de oliva.
- 2 ramas de romero.
- 50 gr de queso parmesano en láminas finas.
- Sal.



Preparación Cortar el solomillo o la cadera en dados y colocar entre dos láminas de plástico grueso, espalmar con la ayuda de un mazo ó una espalmadera, y colocar la viruta en un plato.

Presentación Rociar en las virutas la mezcla de aceite, sal, vinagre de módena y hojas de romero. Añadir las lascas de queso por encima y decorar con el cebollino y las hojas de apio.

Tiempo aproximado:
30 min.