



Filetón de
Ternera Gallega
con pure de patata

Ingredientes

(4 personas):

- 800 gr de cadera de Ternera Gallega.
- 4 tomates cherry.
- 4 espárragos verdes.
- Sal.

Puré de patatas:

- 400 gr de patatas (I.G.P. Patacas de Galicia).
- 10 gr de cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 1 hoja de laurel.

Salsa de queso:

- 200 gr de queso (D.O.P. San Simón da Costa).
- 3 dl de nata.



Preparación Cantear y dorar los filetones de cadera al punto en una sartén. Una vez dorados salar. Hacer un puré de patatas con todos los ingredientes, pasar por el pasapurés. Podremos añadir un poco de pimentón diluido en aceite de oliva y mezclar a una parte del puré para diferenciar dos tipos. Dorar los espárragos en una sartén.

Presentación Cortar en lenguetas el filetón y colocarlos en escalera. Hacer dos bolas de puré y acompañar con los espárragos verdes. Napar las lenguetas con la salsa de queso.

Tiempo aproximado:
20 min.