



Aguja de Ternera Gallega braseada con brocheta de verduras

Ingredientes

(4 personas):

- 800 gr de aguja de Ternera Gallega.
- 10 gr de sal gorda.
- 2 dl de agua.
- 1 dl de vino blanco (D.O. Monterrei).
- 2 dl de aceite de oliva.
- Pimienta blanca en grano.

Brocheta de verduras:

- 50 gr de champiñón.
- 100 gr de coles de bruselas.
- 100 gr de tomate cherry.



Preparación Salar la carne y rociar con el aceite e introducir al horno a 200° C. 10 min. para dorar. Agregar el agua, y el vino y asar durante 15 min. Blanquear las coles de bruselas. Hacer las brochetas con el champiñón cortado en cuartos, la col de bruselas y el tomate cherry, marcar en una plancha.

Presentación Cortar una loncha de la aguja asada y acompañar con la brocheta. Salsear.

Tiempo aproximado:
50 min.