



ingredientes

- ▶ 1 kg huesos de Ternera Gallega
- ▶ 300 gr de recortes de Ternera Gallega
- ▶ 150 gr de solomillo o cadera de Ternera Gallega
- ▶ 1 zanahoria
- ▶ 1 cebolla
- ▶ 1 puerro
- ▶ ½ manojo de perejil
- ▶ 3 dientes de ajo
- ▶ 2,5 dl de vino blanco albariño (D.O. Rías Baixas)
- ▶ ½ hoja de laurel
- ▶ 10 bolitas pimienta negra.
- ▶ 100 gr de I.G.P Fabas de Lourenzá (remojasdas 24 horas)
- ▶ ¼ de repollo.



elaboración

Dorar los recortes de Ternera Gallega en un poco de aceite de oliva en una olla alta hasta que tomen color dorado, añadir la verduras y pochárlas 5 minutos, añadir los aromáticos, los huesos y cubrir de agua fría (unos 3 litros). Hervir a fuego muy lento durante 2 horas hasta que el caldo esté sabroso y quede más menos 1 lt. Colar por una estameña, rectificar de sazón con sal. Aparte hervir en un cazo pequeño las habas durante 50 minutos y añadir el repollo 10 minutos. Cortar el repollo a tiras finas y disponer en el fondo de un bol. Colocar encima



una cucharada de fabas y sobre ellas, unas láminas de carne de Ternera Gallega cortada fina.

presentación

Verter el caldo bien caliente sobre la carne para cocinarla suavemente ante el comensal en el último momento.



tiempo aproximado: 60 minutos