



ingredientes

- ▶ 1.5 kg centro de costillar de Ternera Gallega con hueso (una pieza de 4 costillas)

para el adobo:

- ▶ 0.3 lt aceite oliva virgen extra
- ▶ 0.1 lt vino blanco DO ribeiro
- ▶ 2 dientes de ajo picados fino
- ▶ 40 gr pimentón dulce
- ▶ 5 gr orégano seco
- ▶ 5 gr tomillo seco
- ▶ 1 hoja de laurel
- ▶ pimienta negra recién molida al gusto



elaboración

Cortar las costillas individuales a lo largo del sentido del hueso.

Elaborar el adobo mezclando bien todos los ingredientes y verter sobre la carne mezclando bien, asegurándose de que todas las piezas quedan embadurnadas. Dejar macerar en nevera al menos 24 horas, (mejor 48 horas).

Sacar las costillas de la nevera al menos una hora antes de cocinarlas. Escurrirlas del adobo y disponerlas sobre una rejilla de horno. A su vez disponer la rejilla sobre una placa de asar con un poco de agua en el fondo. Meter en horno pre-

lento a 190-200°C durante aproximadamente 40 minutos, hasta observar que la carne se va contrayendo y desprendiendo del hueso. Ha de quedar cocinada pero jugosa. Pintar de nuevo las costillas con el adobo restante y hornear 10 minutos más.

presentación

Sazonar con abundante sal gruesa y servir inmediatamente

sugerencia

Como guarnición, asar a la vez que las costillas, unas patatas en gajos embadurnadas con el adobo restante. Acompañar con una ensalada fresca.



tiempo aproximado: 1 hora 30 minutos