



ingredientes

- ▶ 500 g de cadera de Ternera Gallega
- ▶ 400 g IGP Pan de Cea
- ▶ 4 cebollas medianas picadas en lonchas
- ▶ 2 cucharadas de azúcar moreno
- ▶ aceite de oliva
- ▶ 300 g pimientos DOP Pementos de Herbón
- ▶ sal
- ▶ pimienta

elaboración

Cortar la carne en tacos alargados y rectangulares, salpimentar. Cortar el pan en lonchas rectangulares sin corteza no muy gruesas.

Pochar la cebolla en aceite de oliva suavemente hasta que esté bastante hecha, añadir entonces el azúcar moreno y cocinar 2 minutos más hasta que se vea de color tostado. Dorar ligeramente la carne, por sus cuatro costados, en una sartén a fuego vivo.

En la misma sartén dorar las lonchas de Pan de Cea vuelta y vuelta. Laminar la carne en finas lonchas.

presentación

Montar las tostas disponiendo la cebolla caramelizada sobre el pan y, encima, colocar las láminas de carne. Servir inmediatamente, acompañar con pimientos de Herbón recién fritos y sazonados con sal gruesa.



tiempo aproximado: 30 minutos