



ingredientes

- ▶ 1,5 kg de centro de aguja de Ternera Gallega
- ▶ aceite de oliva virgen extra
- ▶ sal gruesa, pimienta recién molida y tomillo fresco
- ▶ 3 dientes de ajo pelados y prensados
- ▶ ½ vaso de brandy
- ▶ ½ vaso de vino blanco godello DO Monterrei

para la ensaladada:

- ▶ 500 g patatas pequeñas cocidas IGP Pataca de Galicia
- ▶ 3 cucharadas colmadas de mostaza
- ▶ 50 g de cebolla picada fina
- ▶ 50 g de pepinillos picados finos
- ▶ 50 g de aceite de oliva virgen extra
- ▶ 50 g de berros
- ▶ sal y pimienta

elaboración

Atar la pieza con cordón de bridar para darle forma cilíndrica, pintar de aceite y salpimentar. Añadir tomillo fresco picado y disponerla en una rustidera para horno, poniendo los ajos debajo de la pieza. Asar en el horno (previamente precalentado) a 220 °C unos 10 minutos hasta obtener un dorado exterior. Bajar la temperatura del horno a 160 °C y asar otros 20-25 minutos aproximadamente o hasta que obtenga una temperatura interna de 55 °C para un punto rosado y jugoso. Cuando esté a media cocción, añadir el brandy y el vino para que forme la salsa. Retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente.



tiempo aproximado: 60 minutos

para la ensalada de patata

Cortar la patata en daditos pequeños y aderezarla con los demás ingredientes, mezclando bien y poniendo al punto de sal. Añadir la mitad de los berros picados.

presentación

Cortar la carne aún tibia en lonchas finas a máquina o a mano. Una vez cortadas, aderezarlas con el jugo de asado resultante en la placa. Disponerlas en el centro del plato haciendo un montoncito y acompañar con un poco de ensalada de patatas, hojitas de berro frescas y sal en escamas.