



## ingredientes

- ▶ 4 chuletónes de Ternera Gallega de 600-700 gr con solomillo (hueso en forma de T)
- ▶ 4 patatas medianas IGP Pataca de Galicia
- ▶ 50 g de DOP Queixo Tetilla
- ▶ 4 pimientos verdes medianos (Oimbra, Arnoia)
- ▶ sal gruesa
- ▶ aceite de oliva virgen extra

## elaboración

Atemperar los chuletónes, al menos, una hora antes del cocinado.

Disponer, en una rustidera, las patatas lavadas y los pimientos embadurnados con aceite y sazonados con sal gruesa. Cubrir con papel de aluminio y asar hasta que estén tiernos, en horno seco a 160 °C durante 40 minutos.

Una vez asada la patata, darle un corte en cruz y rellenar con un poco de queso de tetilla dentro para que se funda. Servir los pimientos tal cual o pelados si se prefiere.

Cocinar la carne a la parrilla, empezando por el hueso y dorando los cantos laterales un par de minutos por cada lado, para ir introduciendo calor a la pieza. Terminar cocinando 3-4 minutos aprox. por cada cara. Reposar 5 minutos y trincar. Servir con las patatas y pimientos.

### sugerencia

Para que los chuletónes estén calientes en el centro, ponerlos en la plancha primero por la zona del hueso, de pie, y después por la zona de la grasa de cobertura.



tiempo aproximado: 40 minutos