



ingredientes

- ▶ 1 pieza de lomo alto de Ternera Gallega (3kg)
- ▶ aceite oliva virgen extra
- ▶ sal gruesa
- ▶ pimienta negra
- ▶ tomillo fresco
- ▶ 1 cabeza ajo entero
- ▶ 2 vasos de vino blanco DO Ribeiro
- ▶ 1 copa de brandy



elaboración

Atemperar la pieza de lomo, al menos, 2 horas antes de la cocción. Limpiar los huesos superiores pelándolos con un cuchillo y marcar el exterior de la pieza con un corte fino en cruz. Embadurnar la pieza ligeramente de aceite y frotarla con sal gruesa, tomillo fresco picado y pimienta negra recién molida. Disponer en un rustidera con el ajo partido, añadir el vino, el brandy y un vaso de agua.

Asar la pieza en horno precalentado 15 minutos a 220 °C. Bajar el horno a 140 y cocinar 25 minutos

más o hasta una temperatura interna de 50 °C. Sacar del horno y reposar 15 minutos antes de trinchar (durante este tiempo la pieza subirá 5-6 grados más). Colar los jugos de cocción de la placa y reducirlos a la mitad de su volumen. Usar como salsa.

presentación

Servir el lomo en lonchas gruesas a modo de chuleta, o finas tipo "roast beef".

sugerencia de acompañamiento

Un buen puré de IGP Patata de Galicia y una ensalada verde.



tiempo aproximado: 45 minutos