



ingredientes

- ▶ 1 pieza de llana de ternera de 1,5 kg
- ▶ ½ botella de vino tinto mencia DO Ribeira Sacra
- ▶ 2 cebollas medianas picadas gruesas
- ▶ 2 puerros picados gruesos
- ▶ 4 dientes de ajo cortados en dos
- ▶ 2 zanahorias picadas gruesas
- ▶ 100 g de panceta ahumada cortada en bastones gordos
- ▶ 1 hoja de laurel pequeña
- ▶ 1 rama de tomillo
- ▶ sal y pimienta negra
- ▶ aceite de oliva suave
- ▶ 50 g de harina
- ▶ 1,5 l caldo de carne

para la guarnición:

- ▶ 250 g ñoquis de patata
- ▶ 500 g caldo de ternera
- ▶ 25 g queso curado DOP San Simón da Costa
- ▶ 0,15 l nata
- ▶ sal, pimienta, nuez moscada recién molida



elaboración

Salpimentar la pieza de llana entera y dorarla en una olla amplia con aceite. Retirla; en la misma olla, añadir las verduras picadas y rehogar hasta que estén doradas. Añadir la harina, remover bien, verter el vino y dejarlo reducir hasta la mitad. Meter de nuevo el trozo de llana dentro de la olla y cubrir bien con el caldo. Guisar suavemente 1h-1h30min. hasta que la carne esté tierna al tacto; reposar a fuego apagado media hora. Retirar la carne de la olla y enfriar.



Colar el líquido de cocción y reducirlo hasta que quede con consistencia de salsa espesa y brillante. Cortar la carne en medallones gruesos y calentar suavemente en la salsa.

para la guarnición

Hervir 2-3 min. los ñoquis en el caldo y retirar. Reducir la nata hasta que adquiera densidad y añadir el queso, los ñoquis, sal y especias. Mezclar bien.



tiempo aproximado: entre 2 h y 2 h 30 minutos