



ingredientes

- ▶ 1,5 kg Ternera Gallega en un trozo (espaldilla o aguja)

para el adobo:

- ▶ 2 dientes de ajo
- ▶ 2 cuharadas de perejil picado
- ▶ 1 hoja de laurel
- ▶ 1 vaso de vino blanco godello DO Valdeorras

para el asado:

- ▶ 2 cebollas grandes picadas
- ▶ 3 zanahorias
- ▶ 1 cabeza de ajo partida en dos
- ▶ 0,1 l aceite de oliva suave
- ▶ 0,2 l caldo de carne
- ▶ 25 g manteca de cerdo
- ▶ sal gruesa

para la guarnición:

- ▶ 20 patatas pequeñas peladas IGP Pataca de Galicia
- ▶ aceite de oliva
- ▶ ½ cucharadita de colorante
- ▶ un poco de pimentón
- ▶ 2 pimientos rojos grandes

elaboración

Majar en un mortero el ajo con el perejil y frotar con ello el trozo de carne, añadir el vino blanco y el laurel y dejar en adobo durante al menos 24 horas en nevera.

Ecurrir la carne del adobo, sazónarla y dorarla en una sartén por todas sus caras con aceite de oliva. Añadir la manteca de cerdo y las verduras; dorarlas. Pasar todo el conjunto a una placa de asar, verter por encima todo el jugo del adobo y cubrir con papel de aluminio.

Asar en el horno a 150 °C durante una hora, retirar el papel de aluminio y asar otra hora más, volteando la carne cada 15 min. hasta que esté tierna. Dejar reposar la carne un par de horas a temperatura ambiente.



tiempo aproximado: 2 horas 30 minutos

Al mismo tiempo que la carne, asar los pimientos rojos con un poco de sal y aceite en el horno. Pelar los pimientos y añadir el jugo resultante de asarlos sobre la carne.

Disponer las patatas en una placa de asar, salarlas, espolvorearlas con un poco de pimentón dulce, el colorante y un buen chorro de aceite; añadir salsa del asado de la carne hasta cubrir las por la mitad. Asar durante 1 hora y media, removiendo de vez en cuando, a horno suave (130 °C) hasta que estén tiernas.

presentación

Cortar la carne en medallones y calentarla en su propia salsa de asado. Servir la carne junto con las patatas y tiras de pimientos enrolladas.