

TERNERA ASADA A LA GALLEGA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir con puré de patata o una compota de manzana

Ingredientes para 8 personas :

- - 1 kg de contra de ternera en un trozo
- - 2 dientes de ajo
- - 1 cucharadita de pimentón
- - Zumo de 1 limón
- - Sal gorda
- - 8 cucharadas de aceite
- - 1 cucharada de manteca de cerdo
- - 1 vaso de vino blanco
- - 1 vaso de caldo
- - Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Atar la carne y dotarla en el aceite en una fuente de horno al mismo tiempo que los dientes de ajo enteros. Cuando la carne este dorada, sacar los dientes de ajo y machacarlos en el mortero con el pimentón y sal gorda hasta formar una pasta. Despierta con el zumo de limón y la manteca de cerdo y untar la carne por todas partes.

Paso 2

Introducir la fuente en el horno a 225 grados durante una hora aproximadamente. Cada 10 minutos dar la vuelta a la carne y rociar la con el vino y caldo para que no se queme el jugo que suelta en el fondo de la fuente.

Paso 3

Servir la carne cortada en lonchas.