

<https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/costilla-de-ternera-gallega-glaseada-con-cebolletas-la-miel-y-queso-cebreiro>

GALICIA
EXPERIENCIAS
DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE



Costilla de Ternera Gallega glaseada con cebolletas a la miel y queso Cebreiro

QUE NECESITO?

2 kg de costilla de [Ternera Gallega](#) en una pieza

2 cebollas medianas

2 zanahorias

3 dientes de ajo

0,5 l vino tinto mencía ([DO Valdeorras](#))

1,5 l caldo de ternera

50 g harina

aceite de oliva, sal

pimienta negra

Para la guarnición:

12 cebolletas pequeñas

3 cucharadas de mantequilla

0,2 l caldo de ternera

3 cucharadas de la [IGP Miel de Galicia](#)

100 g de queso [DOP Cebreiro](#)

sal, tomillo