

# GALICIA

## EXPERIENCIAS

## DE CALIDADE

### EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme  
circunstan  
cando esta  
dunha boa  
EXPERIENC

### “Ternera Gallega” al vino tinto con zanahorias glaseadas

#### QUE NECESITO?

1,5 kg carne de Ternera Gallega para guisar

1 botella de vino tinto DO Ribeiro

2 cebollas medianas picadas gruesas

2 porros picadillos gruesos

4 dientes de ajo cortados en dos

2 zanahorias picadas gruesas

100 g de panceta ahumada cortada en tiras

1 hoja de laurel pequeña

1 rama de tomillo

sal y pimienta blanca

aceite de oliva suave

½ litro de caldo de carne

#### Para la gornición:

400 g de zanahorias baby

mantequilla

35 g azúcar moreno