https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/t-bone-de-ternera-gallega-la-parrilla-patata-asada-con-queso-de-tetilla-y-pimientos

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

XUNTA DE GALICIA

T-Bone de Ternera Gallega a la parrilla, patata asada con Queso de Tetilla y pimientos verdes

Fácil
40 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

- 4 costillas de Ternera Gallega de 600-700 g con solomillo (hueso en forma de T)
- 4 patatas medianas IXP Patata de Galicia
- 50 g DOP Queso Tetilla
- 4 pimientos verdes medianos (Oímbra, Arnoia)
- sal gorda
- aceite de oliva virgen extra

Atemperar las costillas por lo menos una hora antes del cocinado. Disponer las patatas lavadas y los pimientos en una fuente de horno e impregnados con aceite y sazonados con sal gorda. Cubrir con papel de aluminio y asar hasta que estén tiernos en el horno seco a 160 ºC durante 40 minutos.

Una vez asada la patata, darle un corte en cruz y rellenar con un poco de queso Tetilla para que funda. Servir los pimientos así, o pelados si se prefiere.

Cocinar la carne a la parrilla vuelta y vuelta al punto deseado. Sazonar con sal gorda. Reposar 3-4 minutos y servir inmediatamente con las patatas y los pimientos.

Sugerencia: para que las costillas estén calientes en el centro, hay que ponerlas en la parrilla primero por la zona del hueso, de pie, y después por la zona de la grasa de cobertura.