

# EXPERIENCIA

*Nome fem*

Coñeceme  
circunstan-  
cando esta-  
dunha boa  
EXPERIENC

# GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

## T-Bone de Ternera Gallega a la parrilla, patata asada con 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 de cocinarlas. Asar las patatas lavadas y los pimientos en una fuente de horno con aceite y sazonados con sal gorda. Cubrir con papel de aluminio y dejar que estén tiernos en el horno seco a 160 °C durante 40 minutos.

Una vez asada la patata, darle un corte en cruz y rellenar con trozos de queso Tetilla para que funda. Servir los pimientos asados y la patata.

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

**Sugerencia:** para que las costillas estén calientes en el centro, es recomendable ponerlas en la parrilla primero por la zona del hueso, ya que es la zona de la grasa de cobertura.