

GALICIA

EXPERIENCIAS

DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

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 cocinar. Las patatas lavadas y los pimientos en una fuente de horno con aceite y sazonados con sal gorda. Cubrir con papel de aluminio y 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 queso Tetilla para que funda. Servir los pimientos asados.

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

Sugerencia: para que las costillas estén calientes en la parrilla primero por la zona del hueso, luego por la zona de la grasa de cobertura.