

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

Fácil
90 min.
4 pers.

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

Salpimentar la costilla y dorarla en una olla grande con aceite. Retirar la carne y, en la misma olla, añadir las verduras picadas y rehogar hasta que estén doradas. Añadir la harina, remover bien, verter el vino y dejarlo reducir hasta la mitad.

Meter de nuevo el trozo de costilla dentro de la olla y cubrir bien con el caldo. Asar suavemente, tapado, de 2 horas a 2 horas y media hasta que la costilla esté bien tierna. Retirar la carne de la olla y sacar los huesos tirando de ellos sin que se rompa la carne. Meter la carne deshuesada en la nevera con un peso arriba para prensarla hasta que enfríe. Cortarla en rectángulos o lingotes.

Colar el líquido de cocción y reducirlo hasta que quede con consistencia de salsa espesa y brillante.

Dorar en aceite los lingotes de costilla y añadir la salsa reducida; cocinar a fuego lento 5 minutos, salseando continuamente la carne con una cuchara, hasta que quede bien cubierta y brillante.

Guarnición:

Pelar las cebolletas, sazonarlas y dorarlas ligeramente con mantequilla en una sartén, añadir el caldo y hervirlas hasta que estén tiernas. Añadir la miel y cocer dos minutos más.

Coronar cada una con un poco de queso Cebreiro y servir acompañando el lingote de costilla.