

# **EXPERIENCIA**

Nome fem

Coñeceme circunstan cando esta dunha boa EXPERIENC

## Costilla de Ternera Gallega glaseada con cebolletas a la m Cebreiro

Fácil 90 min. 4 pers.

### **QUE NECESITO?**

2 kg de costilla de <u>Ternera Gallega</u> 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:

Salpimentar la costilla y dorarla en una olla grande c carne y, en la misma olla, añadir las verduras picadas estén doradas. Añadir la harina, remover bien, verter hasta la mitad.

Meter de nuevo el trozo de costilla dentro de la olla y caldo. Asar suavemente, tapado, de 2 horas a 2 horas costilla esté bien tierna. Retirar la carne de la olla y s de ellos sin que se rompa la carne. Meter la carne de con un peso arriba para prensarla hasta que enfríe. Co lingotes.

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

Dorar en aceite los lingotes de costilla y añadir la sal fuego lento 5 minutos, salseando continuamente la ca hasta que quede bien cubierta y brillante.

#### Guarnición:

Pelar las cebolletas, sazonarlas y dorarlas ligerament sartén, añadir el caldo y hervirlas hasta que estén tier cocer dos minutos más.

Coronar cada una con un poco de queso Cebreiro y s lingote de costilla.