https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/ternera-gallega-ao-vino-tinto-con-cenorias-glaseadas

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

“Ternera Gallega” ao viño tinto con cenorias glaseadas

QUE NECESITO?

- 1,5 kg carne de Ternera Gallega para guisar
- 1 botella de viño tinto DO Ribeiro
- 2 cebolas medianas picadas grosas
- 2 porros picados grosos
- 4 dentes de allo cortados en dous
- 2 cenorias picadas grosas
- 100 g de touciño entrefebrado afumado cortado en bastóns
- 1 folla de loureiro pequena
- 1 rama de tomiño
- sal e pementa branca
- aceite de oliva suave
- ½ litro de caldo de carne

Para la gornición:

- 400 g de cenorias baby
- manteiga
- 35 g azucre moreno