GALICIA
EXPERIENCIAS
DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

“Ternera Gallega” ao viño tinto con cenorias glaseadas

Moderada
150 min.
5 pers.

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

Cortar a carne en cubos grandes, cubrila co viño tint
as herbas. Deixar neste marinado 12 horas na neveira
marinado e separar o viño das verduras. Secar a carn
absorbente e salpementala.

Dourar a carne a lume forte con aceite nunha pota gr
mesma pota, dourar as verduras do marinado xunto c
touciño entrefebrado. Devolver a carne á pota, engad
el caldo de carne. Tapar e estofar a lume lento durant
aproximadamente, ata que a carne estea tenra. Deixa
horas antes de servir.

Para a gornición:

Escaldar as cenorias dous minutos en agua fervendo
Nunha tixola antiadherente, engadir as cenorias pela
manteiga e saltear un pouco. Engadir un chorro de au
azucre moreno, dar un fervor e seguir salteando ata q
brillantes (4-5 minutos aprox.).

Presentación:

Servir os cubos de carne xunto coas cenorias glasead