

## **Churrasquitos de Ternasco de Aragón asados con gajos de cebolla Fuentes de Ebro DOP y salsa de yogur y menta**

### INGREDIENTES

- 1 kg de Churrasquitos de Ternasco de Aragón IGP
- 1 Cebolla de Fuentes DOP
- 1 Yogur de leche de oveja
- 50 ml Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal fina
- Menta fresca
- 50 gr de Cacahuets fritos

### PREPARACIÓN

Ponemos en una bandeja de horno los churrasquitos A 200 °C durante 25 minutos. Lavar la cebolla ponerla entera con piel en la bandeja. Mientras, preparamos la salsa mezclando el yogur de leche de oveja, aceite de oliva, sal y menta fresca. Triturar con la batidora y añadirle cacahuets picados. Sacamos la bandeja del horno, pasamos los churrasquitos a un recipiente y pelamos y cortamos en 4 la cebolla, colocando los gajos sueltos sobre un plato. Para emplatar, acompañamos con un bol de salsa para mojar los ingredientes en él.

## Picanha de Ternera a las 5 pimientos con salsa tropical

### INGREDIENTES

- 1 pieza punta de contra (800 gr) de Ternera Gallega IGP
- Sal gruesa
- 5 pimientos (negra, blanca, rosa, verde, de Jamaica)
- Aceite de oliva

### PARA LA SALSA

- 100 gr de piña fresca
- 100 gr de mango
- 75 gr de cebolla morada
- Una cucharada de cilantro fresco
- 0,15 L de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 3 cucharadas de vinagre blanco
- Zumo de 3 limas
- Sal

### PREPARACIÓN

Atemperar la carne 1 hora antes de cocinarla. Embadurnar la carne con aceite de oliva. Sazonar y moler abundante mezcla de pimientos sobre la carne. Apretar la pimienta sobre la carne para que quede bien incrustada. Dorar la pieza en una sartén a fuego fuerte por todos los lados y terminar asando al horno a 160°C unos 20 minutos aproximadamente hasta que tenga un punto jugoso. Retirar del horno y reposar unos minutos antes de cortar. Mientras tanto, ir preparando la salsa tropical. Picar y mezclar todos los ingredientes y poner a punto de sal. Terminar de montar la salsa y comenzar con el emplatado. Para emplatar, trincar la carne en láminas no muy gruesas en sentido contrario a la fibra de la carne y acompañar de la salsa y unas hojas de cilantro fresco.

## Collares de Ternasco de Aragón en pepitoria simple

### INGREDIENTES

- 160 Collares de Ternasco de Aragón IGP
- 2 Cebollas de Fuentes de Ebro DOP
- 1 litro de Cerveza rubia
- Pimienta negra en grano
- 1 hoja de laurel
- Sal fina
- Orégano
- 1 huevo
- 50 gr de Almendras tostadas
- Pan frito

### PREPARACIÓN

Cortar la cebolla en juliana. En una perola colocar capa de cebolla, capa de collares, capa de cebolla, capa de collares. Cubrir todo con cerveza rubia y añadir orégano, sal, una hoja de laurel y unas bolas de pimienta. Dejar cocer hasta que reduzca a la mitad, 1h 45min a fuego medio-bajo aproximadamente. Con un poco del caldo del guiso, preparar una majada: triturar con batidora una yema de huevo DURO, almendra tostada y pan frito. Añadir la mezcla al guiso y dejar hervir durante 15 minutos más. Servir en platos hondos con abundante cebolla y salsa.

## Medallones de Ternera Gallega IGP a la sartén con judías verdes y almendras

### INGREDIENTES

- 2 medallones gruesos de babilla de Ternera Gallega IGP (o de cadera)
- 3 dientes de ajo con piel
- 2 ramas de tomillo fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra suave
- Pimienta negra recién molida
- 200 gr de judías verdes redondas cocidas
- 50 gr de almendra laminada tostada
- Perejil fresco

### NECESIDADES

- Sartén antiadherente
- Molinillo de pimienta negra
- Tomillo fresco en rama (si es de maceta, mejor)

### PREPARACIÓN

Atemperar la carne al menos una hora antes de cocinarlos. Embadurnarla con aceite de oliva y pimienta negra recién molida. Hacer a la sartén a fuego alto primero por los cantos y luego por las caras. Al cocinar por las caras, añadir 2 ajos prensados con piel y un chorrito más de aceite de oliva. Al dar la vuelta añadir una rama de tomillo fresco. Terminar de cocinar hasta el punto deseado bañando regularmente con los jugos y aceite sobre la carne. Retirar, añadir sal gruesa y reposar 3-4 minutos. Saltear las judías en la misma sartén con el ajo restante picado (previamente cocidas) en la misma sartén donde cocinamos la carne. Añadir perejil picado fresco y salpicar de almendra laminada.