

40 ans déjà !



La viande de Galice
Un produit d'exception



La viande de Galice



Race autochtone de la région de Galice, zone située au Nord-Ouest de l'Espagne, et à proximité de l'océan Atlantique, la Rubia Gallega, traduit par « Blonde de Galice », en référence à sa robe et à sa région d'élevage, est une race robuste et de tradition bouchère. Ses principales caractéristiques sont sa forte concentration en graisses intramusculaires (persillé) et son goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan, car ces animaux se nourrissent exclusivement d'herbe, de trèfles et de plantes qui ne poussent que dans cette zone au climat si particulier. Chaque bête dispose d'un grand espace pour évoluer, ne subissant aucun stress durant tout le processus d'élevage, et ce jusqu'à l'abattage. Ce qui est primordial pour le bien-être de l'animal et nécessaire pour obtenir une viande tendre.



Muy bueno !

Émincé de boeuf façon Espagnole

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 800g de Bœuf tendre de Galice
- 1/2 Poivron jaune
- 1/2 Poivron rouge
- 4 petits Oignons blancs
- 1 Tomate
- Huile d'olive
- Persil
- Sel, poivre
- Vin rouge

Préparation :

Découper le bœuf en petites lanières d'environ 1 cm d'épaisseur. Eplucher les oignons et les couper en quartiers. Laver les poivrons, la tomate et les couper en morceaux.

Cuisson :

Mettre 4 cuillers d'huile d'olive dans une sauteuse et faire rissoler les légumes pendant 4 minutes en les retournant. Les retirer ensuite et réserver

Dans la même sauteuse, sans la laver, rajouter un peu d'huile d'olive et faire cuire les morceaux de viandes à feu vif pour qu'ils soient saisis. Ajouter les légumes et le persil ciselé, saler et poivrer. Laisser encore cuire 3 ou 4 minutes pas plus. Saupoudrer d'une cuiller de farine et mélanger. Ajouter un demi verre de vin rouge pour former la sauce et mélanger.

Le Conseil du Chef :

Ne pas faire trop cuire la viande, elle doit être bien saisie au départ. Pour cela, faire dorer les morceaux de bœuf dans la sauteuse en petites quantités, avant de les remettre tous ensemble.

Accompagnement :

Vino Tinto :
Sangre de Torro 2004