



## Receta de **vacas** de Flavio Morganti

Página 119



Fotografía: Xurxo Lobato

### **Tagliata**

---

La tagliata es una preparación muy utilizada en Italia que tuvo su auge en los años 80. Yo tengo el recuerdo de una en particular y es la de tomate natural y rúcula.

## INGREDIENTES

- 3 Entrecote de vaca de 500 g
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- 450 g Tomate concasse
- 2 Ramita de rúcula fresca
- Chorro de vino blanco
- Ramita de romero (opcional)

## ELABORACIÓN

Pasamos los entrecots por la sartén con el aceite caliente, la pimienta y el romero hasta que la carne esté en su punto.

Una vez hecha, la retiramos y, en ese mismo aceite, salteamos los tomates escaldados, pelados y troceados. Regamos con vino blanco y dejamos cocer un poco hasta que el tomate esté tierno y se mezclen los jugos de la carne con la salsa de vino y tomate logrando así un fondo muy apetitoso y sabroso.

Seguidamente, loncheamos la carne y la servimos en un plato caliente con su salsa y la rúcula cortada finamente.

## ANÉCDOTA

La rúcula que hoy en día se consume habitualmente en España me recuerda la inauguración de mi restaurante, el "Galileo", en 1998.

Entonces la plantamos en nuestra huerta y no tenía buena aceptación entre nuestros clientes; esto es señal de que los hábitos cambian.

Pero la sorpresa más grande me esperaba en Toledo, un día de caza en el que me encontré con maravillosos prados de rúcula salvaje. La auténtica rúcula la puso de moda el gran cocinero internacional Gualtiero Marchesi en los años 80.

Receta de **Vacas** de Flavio Morganti

Página 119