

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

PARRILLADA ARGENTINA

INGREDIENTES:

- 4 Riñones de cordero
- 8 Costillas de cordero
- 4 Costillas de cerdo
- 4 Bistec de res
- Aceite (cantidad necesaria)
- Sal y pimienta a gusto

PREPARACION:

Para la parrillada, lo más importante es la calidad de la carne y el fuego.

Pon la carne sobre la parrilla cuando el carbón este parcialmente cubierto por cenizas.

Cocínala sin tapar hasta que la carne se selle (que luzca bien cocinada por fuera), vírala y cocínala de la misma forma por el otro lado.

Una vez que haya hecho este procedimiento coloca la carne a un lado de la parrilla hasta que se termine de cocinar o alce la parrilla para que tenga menos fuego. Añádele la sal y la pimienta.

Puedes cocinar la carne de la misma forma utilizando el horno si no dispones de una barbacoa. Puedes usar el broiler.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Pega la carne lo más cerca posible del quemador sin que lo toque.
Ten cuidado que no se haga llama.

Una vez que selle la carne, baja la parrilla para que se termine de cocinar.

Cuando compres carne debes tratar de utilizar la mejor calidad.