

# Bife de chorizo Angus

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bife de chorizo Angus:** 5 kgs

**Manteca:** Cantidad deseada

**Sal fina:** Cantidad necesaria

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Cortamos 12 bifos de chorizo en porciones de 400 gramos cada uno.
- Luego, condimentamos con sal fina y pimienta negra de ambos lados.
- Llevamos a una parrilla caliente a fuego medio.
- Cuando comiencen a mostrar sangre en la parte superior, los damos vuelta y terminamos la cocción.
- Pincelamos con *manteca* derretida del lado *cocido* y terminamos la cocción hasta el punto deseado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bife-de-chorizo-angus>