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 bifes 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