

Chinchulines de ternera

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Chinchulines de ternera: 2 kgs

Sake: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Limpiamos el exceso de grasa de los chinchulines de **ternera** en trozos de 5 cm
- Quedando pequeñas ruedas.
- Sazonamos con sal entrefina y llevamos a la parrilla a fuego medio y parejo.
- Cuando estén dorados y desgrasados los damos vuelta y rociamos con *jugo de limón*.
- Una vez dorados volvemos a dar vuelta para terminar la cocción
- Deben estar dorados y crocantes por ambos lados.
- Una vez terminada la cocción, servimos con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chinchulines-de-ternera-2>