Chuletón de viejo a la parrilla

Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen:
Sal gorda:
Chuleta de vaca atemperada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Es muy importante la calidad de la *chuleta*, el resultado final dependerá de la elección de la carne, debemos escoger aquellas chuletas, con infiltración de grasa dentro de su carne, blandas al tacto y de vacas de ms de 5 años.
- También es muy importante el atemperar la carne, ya que si asamos la carne fría (nevera) el choque de temperatura con la parrilla o *plancha* hará que la carne quede muy dura
- Y fría por dentro.
- La parrilla tiene que estar a temperatura alta, asaremos la txuleta, dándole varias vueltas, con cuidado de no pincharla y perder así sus jugos
- Tenemos que formar una costra en la superficie tostada pero no quemada
- El punto interior es a gusto del cliente, se recomienda comer muy poco hecha
- Trocear y servir sobre plato caliente espolvoreada de sal gorda o en escamas.

Nota

- Es importante la capa de sal que pondremos sobre la *chuleta* a la hora del asado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuleton-de-viejo-a-la-parrilla