Costilla de ternera de ávila



Ingredientes

Sal fina:
Sal gorda:

Costillar de ternera de Ávila: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Podemos preparar estas costillas cortadas en tiras finas o el costillar entero.
- Estas costillas se suelen incluir en una parrillada de diferentes carnes
- Hay que tener muy en cuenta, primero la calidad de la carne, tiene que ser de la mejor calidad posible, la intensidad de la brasa y el punto de cocción
- Ya que si se pasa de cocción a fuego fuerte quedaran muy duras y secas.
- Podéis hacerlas a fuego intenso, consiguiendo una **costilla** muy jugosa en el interior pero muy poco hecha o asarlas a intensidad más baja, consiguiendo así una corteza churruscada y un interior jugoso y sonrosado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costilla-de-ternera-de-avila