

Costillar de bife americano

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Costillares de bife americano: 5 Unidades

Sal entrefina: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retiramos las tapas a 5 costillares de **bife** americano y condimentamos con sal entrefina y pimienta negra.
- Llevamos a una parrilla a fuego medio y parejo.
- Cuando comience a verse sangra en los huesos del costillar damos vuelta y seguimos la cocción hasta obtener el punto deseado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-bife-americano-3>