Costillar

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Costillar: 2 Unidad

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retiramos la tapa de asado de los dos costillares de 10 kilos cada uno, condimentamos con sal gruesa y llevamos a la parrilla del lado del *hueso* a fuego medio
- Cocinamos de este lado durante 1 hora y media.
- Cuando los huesos comiencen a despegarse, damos vuelta los costillares y continuamos asando a fuego suave.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillar