Entraña a la parrilla



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Entraña: 10 Unidades
Romero: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpiamos la telilla de 10 entrañas y llevamos a una fuente.
- Agregamos aceite de oliva, *romero* fresco, sal entrefina, pimienta negra y dejar *marinar* (30 minutos aproximadamente).
- Cocinamos en una parrilla a fuego fuerte 7 minutos del lado de la grasa, damos vuelta y terminamos la cocción por 2 minutos más.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrana-a-la-parrilla