

# 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>