Lomos a la parrilla



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Lomo: 7 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

limpiamos los 7 lomos retir&aacute

- Ndoles el cordón y la telilla
- Recortamos parte de la cabeza para que queden de tamaño regular y cortamos las colitas de todos los lomos
- Reservamos por un lado los lomos y por otro lado las colitas de los lomos.
- Luego, salamos los lomos con sal gruesa, los pincelamos con *manteca* apenas fundida por toda la superficie y los pasamos por *harina*
- Los llevamos a la parrilla a fuego intermedio.
- Cuando veamos que hay gotas de sangre en la parte superior damos vuelta los lomos y continuamos la cocción por 20 minutos más o hasta obtener el punto deseado.
- Servimos

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