

# Matambre a la leche a la parrilla

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Salsa de tomate:** 1 L

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Hojas de Laurel:** 2 Hojas

**Mozzarella fior di latte:** 500 gr

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

**Leche:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

**Matambre:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Maceramos el **matambre** durante una noche cubierto de leche, las hojas de *laurel* y el *ajo*.
- Retiramos el *matambre* de la maceración en leche y llevamos a una parrilla a fuego medio del lado de la grasa hasta que esté dorado
- Cuando esté dorado, damos vuelta y continuamos con la cocción.
- Sobre la parte ya dorada agregamos salsa de *tomate* por toda la superficie, la *mozzarella* y condimentamos con sal, pimienta negra y aceite de oliva.
- Cubrimos con una placa con brasas por encima para derretir la *mozzarella*
- Una vez derretida, retiramos del fuego y terminamos con *perejil* picado y aceite de oliva.
- Servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/matambre-a-la-leche-a-la-parrilla>