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