

Matambre a la leche al horno

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: Cantidad necesaria

Hojas de Laurel: 2 Hojas

Matambre: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Maceramos el **matambre** durante una noche cubierto de leche, las hojas de *laurel* y el *ajo*.
- Colocamos el *matambre* macerado en una placa con la grasa para abajo, cubrimos apenas con leche y agregamos los 3 dientes de *ajo*, la sal y llevamos al horno a la brasas a 180°.
- Cada 10 minutos le retiramos la *nata* a la leche y continuamos la cocción agregándole un poco de leche nueva
- Cocinamos hasta que la carne esté tierna
- Retiramos del horno, cortamos en trozos grandes y doramos a la parrilla (primero del lado de la grasa).
- Servimos con salsa criolla por encima.

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