elGourmet

Matambre a la pizza

Tiempo de preparación: 150 Min

Ingredientes

Albahaca: Cantidad necesaria
Rúcula: 50 g
Sal: Cantidad necesaria
Mozzarella fior di latte: 500 gr
Pimienta: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Queso Pategrás rallado: 500 g
Matambre: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Llevamos a la parrilla un **matambre** del lado de la grasa y hervido durante 2 horas con *ají* molido, *orégano* y *ajo*.
- Llevamos el *matambre* ya hervido y frío en 3 trozos a la parrilla del lado de la grasa a fuego fuerte

Una vez dorados, damos vuelta las 3 partes y a cada una le agregamos los distintos ingredientes

- Al primero, le añadimos abundante queso pategrás rallado, un *tomate* perita en rodajas, sal y pimienta
- Al otro, le agregamos muzarella fior di latte, 1 *tomate* perita en rodajas, sal y pimienta.
- Al último, le añadimos queso pategras rallado, *mozzarella* fior di latte, 1 *tomate* perita en rodajas, sal y pimienta.
- Tapamos los 3 trozos de *matambre* con una placa de horno y le colocamos las brasas por encima para que le den calor y que se derritan los quesos.
- Una vez que los quesos estén derretidos, terminamos con *albahaca* picada y otro con hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambre-a-la-pizza