

Matambre criollo a la parrilla

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Sal entrefina: Cantidad necesaria

Matambre:

Preparación de la Receta

- Condimentamos con sal entrefina 2 matambres y lo doblamos en mitades dejando el lado de la grasa para afuera.
- Llevamos a una parrilla con fuego medio y parejo.
- Una vez que la parte de la grasa esté dorada, damos vuelta y seguimos cocinando del otro lado de la grasa.
- Pasada 1 hora de cocción abrimos las mitades y continuamos la cocción a fuego medio del lado interior.
- Cocinamos suavemente hasta *dorar* la parte interior.
- Servimos

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