

Matambrito a la tabla



Ingredientes

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de girasol *saltear* las cebollas en fina juliana hasta que estén tiernas y dulces.
- Agregar miel, mezclar bien y reservar en un bowl.
- Retirar el exceso de grasa del matambrito, realizar un cuadrille en la superficie sin llegar a cortarlo -solo superficie exterior- y llevar a plancheta con película de aceite condimentado con sal y pimienta por ambos lados.
- Colocarle algo de peso encima para que no se arquee en la cocción.
- Cocinar de un lado hasta *dorar* y dar vuelta.
- Mientras se cocina el otro lado cubrir con la *cebolla* caramelizada, tropezones de queso azul, *orégano* fresco por encima y dejar que se cocina y se funda el queso.
- Terminar con un chorro de *jugo de limón*.
- Una vez *cocido* y fundido el queso llevar a una tabla y cortar para picar de la tabla

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/matambrito-a-la-tabla>