Matambritos de cerdo con limón



Ingredientes

Manteca: 500 g
Limones: 2 Unidades
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Sal fina: Cantidad necesaria
Matambritos de cerdo: 7 Unidades
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Marinamos 7 matambritos de **cerdo** con *jugo* de **limón**, pimienta negra recién molida y sal fina durante 10 minutos.
- Transcurrido ese tiempo, llevamos a la parrilla a fuego fuerte primero del lado de la grasa.
- Una vez dorado (8 minutos de cocción), damos vuelta y terminamos la cocción.
- En una olla pequeña, colocamos la *manteca*, el *jugo* de 2 limones, pimienta negra y llevamos al fuego.
- Con la ayuda de un bouquet de *tomillo* pincelamos los matambritos con la *manteca* fundida con el *jugo* de *limón*.
- Humectamos varias veces durante la cocción.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambritos-de-cerdo-con-limon