elGourmet

Ojo de bife dry age

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Sal entrefina: Cantidad necesaria

Ojo de bife dry age: 2.5 kgs

Preparación de la Receta

- Retiramos los bordes secos propios de la carne madurada y la tapa de 1 ojo de **bife** con *hueso* de 2, 5 kilos aproximadamente
- Cortamos bifes de 3 cm de ancho aprox (1 *bife* por costilla) y sazonamos con sal entrefina.
- Llevamos a una parrilla a fuego fuerte.
- Cuando los bifes comiencen a tener temperatura en la parte superior y se haya formado una costra, los damos vuelta y continuamos cocinando a fuego vivaz por 8 minutos aproximadamente
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-dry-age