Ojo de bife

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Romero: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: Cantidad necesaria
Tomillo: Cantidad necesaria
Ojo de bife: 5 k
Manteca pomada: 2 cda.

Preparación de la Receta

- Cortamos 13 porciones de ojo de **bife** de 350 g cada una.
- Sazonamos con sal fina, pimienta negra y reservamos
- Llevamos a la parrilla a fuego intermedio y parejo.
- Cuando la sangre comience a brotar por la parte superior del *bife* damos vuelta los bifes y cocinamos por 10 minutos más a fuego suave.
- Minutos antes de terminar la cocción, mezclamos 2 cucharas de *manteca* pomada, 1 de aceite de oliva, *tomillo* y *romero* picado, *jugo* de ½ *limón* y sal
- Reservamos
- Al retirar los bifes pincelamos con la *manteca* saborizada y añadir sal marina.

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