

Picaña asada y repollitos de bruselas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Picaña: 2 Unidades

Repollitos De Bruselas: 700 Gramos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal parrillera: A gusto

Comino: 1 Cucharadita

Sal y Pimienta: A gusto

Aderezo

Albahaca: 1 Planta

Diente de ajo: ½ Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Tahine: 1 Cucharada

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hacer un cuadrille en la grasa de cada una de las picañas sin llegar a la carne, *condimentar* con sal entrefina y llevar a la parrilla a fuego moderado por 30 minutos aprox. dar vuelta y asar por 15 minutos más.
- *Blanquear* los repollitos de Bruselas en agua hirviendo, cortarles el cabo, aplastarlos con una placa, condimentarlos con sal, pimienta, aceite de oliva y llevar a la parrilla hasta *dorar* fuerte por ambos lados.
- Procesar con mixer hojas de *albahaca*, *jugo de limón*, *ajo*, *tahine*, un chorro de agua, aceite de oliva y sal.
- Servir la *picaña* jugosa fileteada y acompañar con los repollitos dorados con el aderezo por encima, terminar con hojas de *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picana-asada-y-repollitos-de-bruselas>