

T-bone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad deseada

Sal entrefina: Cantidad necesaria

T-bone: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Retiramos el exceso de grasa de 8 unidades de T-bone (bife angosto con lomo) y condimentamos con sal entrefina y pimienta negra recién molida.
- Cuando comience a haber sangre entre los huesos los damos vuelta y pincelamos con *manteca*.
- Terminamos la cocción hasta el punto deseado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/t-bone>