

Tacos de ribeye

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para acompañar:

Tortillas: 16 Unidades

Cilantro fresco: 1 Manojó

Aguacate: 1 Unidad

Cebolla blanca: 1/2 unidad, picada fina

Para la carne:

Ribeye: 2 piezas de 400gr c/u

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal de mar gruesa: 2 Tazas

Pimienta: A gusto

Para la salsa asada:

Jitomate : 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Sal: A gusto

Cebolla de rabo asada: 4 Unidades

Chile serrano: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para asar la carne

- Es muy importante que tus piezas de ribeye estén a temperatura ambiente antes de comenzar
- Espolvorear un poco de pimienta sobre la carne por ambos lados
- Cubrir cada corte con suficiente sal de mar por ambos lados formando una costra de sal
- Deja reposar 10 minutos para que la sal penetre en la carne
- Rocía encima con aceite de oliva también por ambas caras

- Asar el corte sobre la parrilla bien caliente con brasa a fuego directo y voltear una sola vez, para que no se seque
- Insertar un termómetro en la carne y sacar cuando alcance una temperatura 5 grados antes de que llegue a la temperatura del término deseado
- Retira del fuego y retira la costra de sal, sacudiendo bien la carne o raspando levemente con un cuchillo
- Dejar la carne reposar durante 10 minutos sobre una tabla antes de cortar para que no se desjugué
- Calentar las tortillas

Para preparar la salsa

- Asar los jitomates, las cebollas, el *ajo* y el *chile* sobre la brasa directa o un comal
- Remover del fuego y dejar enfriar un poco
- Machacar en un *molcajete* primero el *chile* y las cebollas, después los jitomates y *sazonar* con sal

Para servir

- Cortar el ribeye y servir en tacos, rociar con salsa asada
- Decorar con rebanadas de *aguacate*, *cebolla* y *cilantro* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-ribeye>