

# Tacos de ribeye

Tiempo de preparación: 45 Min



# Ingredientes

### Para acompañar:

Tortillas: 16 Unidades Aguacate: 1 Unidad

Cilantro fresco: 1 Manojo Cebolla blanca: 1/2 unidad, picada fina

Para la carne:

**Ribeye**: 2 piezas de 400gr c/u **Sal de mar gruesa**: 2 Tazas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Pimienta: A gusto

Para la salsa asada:

Jitomate: 4 Unidades Cebolla de rabo asada: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente Chile serrano: 1 Unidad

Sal: A gusto

## 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 desjugue
- 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