Tapas de bife al gancho



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Salmuera: Cantidad necesaria

Tapas de bife: 7 Unidades

Preparación de la Receta

- Insertamos ganchos de carnicero en la esquina más fina de las tapas de **bife**
- Luego, las salamos con la salmuera y los colgamos del porta ganchos del *asador* sobre el calor a fuego muy suave.
- Cocinamos hasta obtener un punto deseado (3 horas aproximadamente).
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapas-de-bife-al-gancho