

Tomahawk con Plátano Frito y Salsa Picante

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Tomahawk: 1 unidad

Salmuera

Jalapeños: 2 Unidades

Agua: 1 Litro

Dientes de ajo: 5 Unidades

Sal gruesa: 80 Gramos

Azúcar orgánica: 100 Gramos

Jengibre: 50 Gramos

Salsa de soja: 100 c.c.

Salsa Picante

Chiles chipotles: 50 Gramos

Mayonesa: 100 Gramos

Pimienta Negra: c/n A gusto

Mayonesa: 100 Gramos

Sal parrillera: c/n A gusto

Preparación de la Receta

SALMUERA

- En una olla al fuego con agua agregar sal gruesa, *jengibre*, dientes de *ajo* y jalapeños
- Sumar salsa de soja y azúcar orgánica, hasta lograr una reducción
- Resguardar entre una semana y un mes para lograr un sabor más intenso

TOMAHAWK

- Cubrir el *hueso* de la carne con papel aluminio para lograr una mejor cocción, y colocar la carne en el *teppan* (enrejado) remojándolo con salmuera

- *Dorar* de ambos lados con fuego fuerte, y luego bajar la potencia para seguir su cocción
- Continuar remojando con salmuera durante la cocción

SALSA PICANTE

- Moler jalapeños y sal parrillera.
- Colocar en un bowl mezclando con *mayonesa* y pimienta negra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tomahawk-con-platano-frito-y-salsa-picante>