Vacío al Horno de Leña con Rub de Especias



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Ajo en polvo: 2 cdas
Azucar rubia: 8 cdas
Cayena: 1 cdta
Comino: 1 cdta
Coriandro molido: 1 cdta
Paprika: 8 cdas
Pimienta negra molida: 2 cdas
Sal: c/n
Sal gruesa: 4 cdas
Vacío: 1 y 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

- Mezclar azúcar, *páprika*, sal gruesa, pimienta, *ajo* en polvo, *comino*, coriandro y *cayena*.
- *Condimentar* por todos sus lados la carne con la mezcla de **especias** y dejar 15 minutos.
- Llevar a horno a leña medio hasta obtener el punto deseado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vacio-al-horno-de-lena-con-rub-de-especias