

I N G R E D I E N T E S

MATAMBRITO CON CARAMELO PICANTE

1 Matambrito
Sal a gusto
Azúcar
Merken (reemplazable por ají molido)
1 Limón

P R O C E D I M I E N T O

- 1. Cocinás del lado de la grasa el matambrito a fuego fuerte. Salas y das vuelta.**
- 2. Salás primero y después lo pintas con caramelo picante (ojo, una capa finita, sino parece más caramelo que carne)**
- 3. Lo servís con unas gotas de limón recién exprimidas.**

Para el caramelo:

- 1. En una sartén pones azúcar y merken (sino ajo molido).**
- 2. Lo dejás que se haga caramelo sin revolver. .**

LISTO!!

