

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-Cocinar el matambrito del lado de la grasa a fuego fuerte . Salás y das vuelta.

2- Primero salás y después lo pintás con el caramelo picante.(Ojo, una capa finita, sino es más caramelo que matambrito)

3-Lo Servís con unas gotas recién exprimidas.

Para el caramelo:

1- En una sartén ponés azúcar y merken (sino ají molido)

2- Lo dejás que se haga caramelo sin revolver.

LISTO!!

