

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

OJO DE BIFE INYECTADO CON MANTECA Y HIERBAS

1 ojo de bife

Hierbas frescas: tomillo, romero

1 diente de ajo

Una cucharada de aceite de oliva

100 gr de manteca

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

1-En una sartén fundimos la manteca junto con el aceite, el ajo machucado y las hierbas y la carne ambos lados mojandola constantemente con la manteca. Salpimentar y condimentar con Merken ó ají ahumado.

2- Reservar la carne y llenar la jeringa con el fondo de cocción

3- Inyectar la carne con la manteca y cucharearla, ir bañando la carne con el líquido.

4- Asar la carne a fuego medio en la parrilla. No dejar de cucharear.

LISTO!!

