

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

T-BONE SABORIZADO

T-Bone

1 cdita de semillas de mostaza

1 cda de pimentón dulce

1 jalapeño

50 gr manteca pomada

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

1- En un mortero mezclar 50 gr de manteca pomada +1 cdita de semillas de mostaza + 1 cda de pimentón dulce + un jalapeño asado previamente a fuego fuerte. (si no te gusta tanto el picor sacale las semillas).

2- Calentar la parrilla a fuego fuerte (8 segundos en mano).

3- Pintar con manteca el t-bone, salarlo de ambos lados y llevarlo a la parrilla hasta que empiece a sangrar el hueso.

4- Darlo vuelta y cocinar hasta tener el dorado perfecto.

