

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

PECHO A LA PARRILLA

Pecho
Ajo Asado
Tandoori
Ras el Hanout
Nuez moascada
comino
Agua
Sal

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

1- Hacer una mezcla con ajo asado + tandoori + ras el hanout + nuez mozcada + comino. Mezclar y unatárselo a la carne. Que quede bien pintada.

2- Colgar en un gancho para cocinarlo ahumado, por 1 hora a fuego bajo.

Cada diez minutos ir mojándolo con una rica salmuera base (Agua y Sal). Que se impregne bien el humo.

3- Llevar a la parrilla, seguís pintándolo con salmuera. Fuego corona, muy despacio, es una cocción de aproximadamente 3 horas.

4- Cocinar de ambos lados, mucha paciencia!!

Este plato al día siguiente, es todavía más rico!!!

