

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

PRIME RIBS DE 5 HUESOS

Prime Ribs

Salmuera:

1 litro de agua caliente

100 gr de sal

Tomillo

Orégano fresco

1 cucharada de pimentón ahumado

3 dientes de ajo

2 hojas de laurel

2 ramas de romero

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

1- Preparar una rica salmuera: 1 litro de agua caliente + 100 gr de sal + tomillo y orégano fresco + 1 cucharada de pimentón ahumado + 3 dientes de ajo + 2 hojas de laurel + 2 ramas de romero.

2- Cocinar sobre una canasta al fuego, que no esté demasiado cerca, la idea es que se vaya ahumando.

3- Con unas ramitas de romero, vas pintando la carne con salmuera mientras se cocina.

4- Cinco horas después, LISTO!!

Espero que se animen a cocinar a la canasta! La carne sale súper ahumada y tierna. El calor tiene que ser bajo pero constante.

