

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

IRON FLAT CON CHIMICHURRI

Iron Flat Cabaña Juramento
Sal
Chimichurri

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

Es un corte que se come jugoso.

1 -Calentar la parrilla a fuego fuerte/medio (8 segundos de calor en mano).

2 -Poner la carne en la parrilla y salar del lado que queda hacia arriba.

3 -Cocinarla por 10 minutos, darla vuelta. Pintarla con chimichurri y salarla.

4- Cocinar por 8 minutos o hasta que esté en el punto deseado.

