

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

TBONE MADURADO EN MANTECA DE CERDO

T BONE

Manteca de Cerdo

Sal

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

1. Elegir un corte de carne de la mayor calidad posible, tiene que estar fresco. Secar con un papel absorbente.
2. Sumergir la carne en mantequilla ó manteca de cerdo, retirar y esperar a que solidifique. Repetir este paso varias veces, hasta generar una costra bien generosa, que no se vea la carne.
3. Una vez hecha la costra, poner la carne sobre una rejilla, terminar de bañar y llevar a la heladera por 2 días sin cubrir.
4. Una vez pasado ese tiempo, llevar la carne a un tupper bien cerrado, que no le entre humedad, durante 25 días. Cada 5 días chequear que la carne esté bien, es fundamental que la carne esté cubierta por materia grasa.
5. Llevar a la parrilla a fuego fuerte, salarla del que no va al calor y al darla vuelta, salar el lado faltante.

