



ASADA Y SUAVE

Para que el corte de carne no quede duro, déjalo marinar en agua ligeramente salada desde el día anterior; la cantidad de sal dependerá del tamaño de la carne (1 cucharada sopera por cada kilo aproximadamente). Al día siguiente colócala en el horno o sobre una parrilla bien caliente y obtendrás una carne con una delgada corteza un tanto crujiente, pero muy suave y sabrosa por dentro.

Saludos..... 😊