

Chuletón a la brasa

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Un chuletón de 1 kilo o más
- Sal gruesa marina

/ Preparación

Pasos a seguir

Para empezar, debemos conseguir unas buenas brasas, algo que nos llevará alrededor de una hora.

Unos minutos antes de que se acaben de hacer cortamos la chuleta del tamaño deseado y la templamos, hasta que su interior alcance entre 33 y 35°C.

A continuación, colocamos el chuletón sobre una parrilla y lo asamos durante 4 o 5 minutos.

Damos la vuelta al chuletón y le echamos sal gruesa por encima.

Lo asamos durante un par de minutos y, después, lo sacamos de la brasa y dejamos que repose un minuto.

Quitamos el exceso de grasa y separamos el hueso de la pieza de carne.

Trinchamos el chuletón, lo colocamos en un plato o bandeja, echamos una pizca de sal por encima y lo servimos.

Lo puedes disfrutar solo o acompañado de patatas fritas o al horno y de alguna salsa, como la barbacoa o el chimichurri.