

PRIME RIB *a la sal*

*Al sacar del
horno, romper la
costra para detener
la cocción.*

Ingredientes:

- 1 Prime Rib de 6 - 7 kg aprox., solicítelo para hornear
- 7 kg de sal gruesa
- 15 claras de huevo
- Pimienta al gusto

Preparación:

1. Precalentar el horno a 250 °C.
2. Al Prime Rib a temperatura ambiente, añada pimienta.
3. Mezcle la sal y las claras, coloque una capa de 2 cm en el fondo de una pavera, de preferencia desechable.
4. Coloque el Prime Rib y cúbralo completamente con la sal restante y forme un "sello".
5. Horneé 30 minutos por kilo de carne para un término medio o 35 minutos por kilo de carne para un término bien cocido.
6. Quite la capa de sal rompiéndola con cuidado, retire la malla y limpie alguna partícula que haya quedado adherida al Prime.
7. Preséntelo en una tabla de madera o plátón limpio.
8. Rebane y sirva. Se recomienda acompañar de ensalada o verduras al vapor.
9. Este método de cocción no le añade sal a la carne, sólo ayuda a mantener los jugos dentro de la pieza.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE DE 3 A 4
PORCIONES POR KILO**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-056/1703