



PICAÑA A *la parrilla*

*Conocer su parrilla
y no distraerse
jamás.*

Ingredientes:

- 1 pieza entera de PICAÑA (tapa inferior del sirloin), debe conservar su capa de grasa. Peso aprox. de 1 1/2 kilos
- Sal de mar al gusto
- Se requiere 1 1/2 kilos de carbón por cada kilo de carne y deberá encender no menos de 2 1/2 kilos, mantenga reservadas algunas brasas encendidas, para poder estar avivando el fuego principal.

Preparación:

1. Selle la pieza durante 5 min. por cada lado con un golpe fuerte de calor de brasas vivas sin llamas.
2. Después de los 5 min., disminuya la temperatura de moderada a baja, esto se consigue teniendo las brasas de color blanco, sin llamas. La temperatura correcta se logra si resiste contar hasta 5, poniendo la palma de la mano a 3 cm de la parrilla, en caso de resistir más de 6 seg, avive el carbón.
3. Aplique sal sobre todo el corte.
4. Posteriormente, asar la pieza durante una hora, dar vueltas cada 15 min, empiece por el lado de la grasa, estos tiempos son estimados y mucho dependerá de la pericia del parrillero. Durante esta fase, la grasa se dora y se hace muy fina, otorgándole el sabor y aroma que la distingue. Por ser un corte grueso, esta pieza se asa a fuego bajo para obtener un mejor resultado de ternura y jugosidad en la carne.
5. Deje reposar la pieza 5 min. antes de cortarla.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
4 PORCIONES**

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-059/1703