



BRISKET

en su jugo

*Puede
acompañarse
con
ensalada de col*

Ingredientes:

- 4.5 kg de Brisket (pieza completa)
- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1/2 cucharada de ajo en polvo
- 1/2 cucharada de orégano en polvo
- 1 cucharada de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de azúcar
- 285 g de mostaza

Preparación:

1. Se untan los 285 g de mostaza en toda la pieza de brisket, cubriendo ambos lados y cada pequeña superficie.
2. Vaciar todos los ingredientes en un recipiente y mezclarlos perfectamente. Una vez que se tenga la mezcla agregarla encima del brisket hasta cubrirlo por completo, asegurándose que la parte del marmoleo quede hacia arriba.
3. Cubra con papel aluminio la parte superior y hornee a una temperatura de 160 o 175 grados centígrados por 3 horas. Después revisar y darle la vuelta al brisket y dejarlo por lo menos de 2 a 3 horas más a la misma temperatura.
4. Una vez que este haya quedado en el término deseado deberá sacarse y cubrirse por completo con papel aluminio, dejándolo reposar por al menos de 15 a 20 minutos
5. Después de pasar este proceso, se obtendrá una carne jugosa y bastante tierna ya que usa la famosa técnica "low & slow"
6. Puede servirse en un plato con guarnición o preparar tacos, sandwich o hamburguesas.

¡BUEN PROVECHO!

MÁS RECETAS:

La Tienduca
www.ganaderiarevuelta.com.mx

