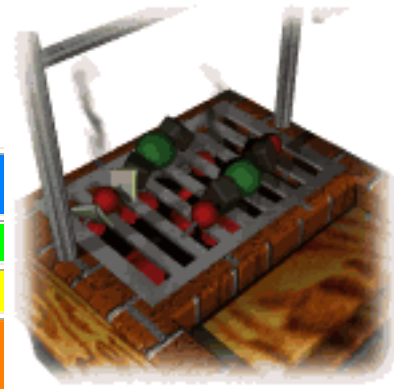


SOLOMO DE CUERITO A LA PARRILLA

RECETA DE : CARLOS JUAN URDANETA

INGREDIENTES

- PEDAZO ENTERO DE SOLOMO DE CUERITO APROX. 3,7 KG.
- 1 TAZA DE CEBOLLA RALLADA FINAMENTE.
- SALSA INGLESA
- MIEL
- MOSTAZA DIJON
- 1/4 BOTELLA DE VINO TINTO SECO.



PREPARACION

- TOME UN ENVASE DE VIDRIO O PORCELANA, SE INTRODUCE EN EL LA CARNE DESPUES DE HABERLA LIMPIADO.



- SE LE COLOCA CON UNA BROCHA PARA COCINAR UNA CAPA DE MOSTAZA A TODA LA CARNE INCLUYENDO LA PARTE DE LA GRASA.
- LUEGO SE LE COLOCA DOS CUCHARADAS DE SALSA INGLESA A TODO EL PEDAZO DE CARNE. LUEGO SE CALIENTA LA MIEL PARA PODER ESPARCIRLA MEJOR A TODA LA CARNE CON 1 CUCHARADA DE SOPA.
- VIERTA LA CEBOLLA PICADA POR EL LADO DE LA CARNE.



- COLOQUE EL VINO EN EL RECIPIENTE.



- SE TAPA EL ENVASE Y SE METE A LA NEVERA HASTA EL DIA SIGUIENTE.
- AL DIA SIGUIENTE SE SACA DE LA NEVERA UNA HORA ANTES DE PREPARAR LA PARRILLA.
- SE PREPARA LA MESA CON TODOS LOS IMPLEMENTOS PARA LA PARRILLA.



- SE ENCIENDE UNA PARRILLA CON CARBON VEGETAL Y SE ESPERA MEDIA

•



- HORA HASTA QUE LOS CARBONES QUEDEN COMPLETAMENTE ENCENDIDOS Y BLANCOS EN EL EXTERIOR..



- SE COLOCA LA PARRILLA A 20 CMS DEL CARBON.
- PONGASE LA CARNE SOBRE LA PARRILLA DEL LADO DE LA GRASA, EN ESE MOMENTO POR EL OTRO LADO LE PONE LA CANTIDAD DE SAL QUE USTED DESEE. SE DEJA 1 MINUTO.
- SE VOLTEA LA CARNE Y SE LE PASA CON LA BROCHA EL JUGO CON QUE SE TUVO LA CARNE TODA LA NOCHE. SE DEJA 3 MINUTOS Y SE VUELVE A VOLTEAR.
- LUEGO CADA 5 MINUTOS CAMBIELO DE LADO PASANDOLE SIEMPRE LA BROCHA CON LA SALSA.
- A LOS 45 MINUTOS DEBE DE ESTAR LISTA LA CARNE.



- PONGASE EN LA TABLA Y CORTE LA CARNE EN PEDAZOS DE 1 CM DE ESPESOR.

