



<https://www.mepillasquisando.com>



CHULETON DE BUEY A LA BRASA



Partimos de un buen chuletón de buey de unos 4 centímetros de grosor. Lo primero que haremos será atemperar el chuletón, lo sacamos del frigorífico unas horas antes de hacerlo y lo dejamos a temperatura ambiente. Poco antes de prepararlo, lo ponemos cerca del fuego al objeto de que coja temperatura y no lo pongamos frío directamente a la brasa. Ahora le damos unos cortes en la grasa sin llegar a la carne para que de este modo, al calor no se deforme y encoja. Pondremos el chuletón en la brasa, cocinándolo por un lado unos 4 minutos, dependiendo de la fuerza de la brasa, como para que esta cara quede tostada. Procuraremos que no se baje el fuego de las brasas, ya que entonces se cocería y la intención es conseguir que quede tostado. Damos la vuelta y cocinamos otros 4 minutos. Rociamos con sal en escamas que retiraremos a la hora de servir. A la hora de servir lo haremos preferiblemente sobre un plato o fuente caliente. El tiempo de cocinado de la carne, lo ideal es hacerlo un minuto por cada centímetro de grosor del chuletón por cada lado aproximadamente. Si gusta un poco más hecho, repetiremos el proceso hasta el nivel deseado. El punto óptimo del chuletón, es el de los tres tonos, tostado por fuera, medio centímetro de color gris y un rojo vivo en todo el centro. Podemos acompañar con un alioli y unas patatas fritas a lo pobre, de palillo o a gajos. Sazonamos con sal gruesa o en escamas.

<https://www.mepillasquisando.com>