



<https://www.mepillasquisando.com>



TOMAHAWK LOMO DE AÑOJO 1'610 kg.



INGREDIENTES:

- 1 Costilla de Lomo de añojo (tomahawk)
- Sal en escamas.
- Unas ramitas de Tomillo.
- Unas gotas de Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Si tenemos la costilla en el frigorífico, la sacamos un par de horas antes de prepararla. Así mismo si está envasada al vacío, la extraemos. Podemos prepararlo en una plancha o en una sartén amplia. Calentamos la plancha a media alta temperatura y ponemos unas gotas de aceite, extendemos con las ramitas de tomillo y ponemos la carne. El tiempo de plancha será de 1 minuto por centímetro de grosor que tenga la chuleta, esto por las dos caras. (En mi caso tenía 5 centímetros así que estuvo 5 minutos por cara) Recién sacada la carne y en caliente le ponemos la sal en escamas. Podemos acompañar con una salsa Voronoff (ver la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) Si nos gusta la carne más hecha, partimos filetes y los hacemos aparte.

<https://www.mepillasquisando.com>