



## Consejo del chef

Sala la carne con sal gruesa al gusto y sírvelo en un plato acompañado de unos espárragos y patatas a la parrilla, o tu guarnición preferida.

## Raciones para 1

1  
chuletón

1 manojo  
espárragos

patatas baby

sal

- 1** Saca de la nevera el chuletón y ponlo dentro del horno para atemperar durante 20 minutos.
- 2** Sácalo del horno y con el programa automático elige el tipo de pieza que vas a cocinar, el grosor que tiene y el punto de cocción que deseas.
- 3** Precalienta el horno SteakMaster durante 15 minutos e introduce la carne sobre la parrilla de hierro fundido.
- 4** Cocínalo durante 3 minutos y 30 segundos.
- 5** Dale la vuelta al chuletón y sigue cocinando durante 1 minuto y 30 segundos más.
- 6** Retira el chuletón de la parrilla del SteakMaster y córtalo a tu gusto.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chuleton-al-horno/>

