Chuleta a la barbacoa con salsa de pimienta negra



Consejo del chef

La salsa de pimienta que acompaña a este plato es la mar de sencilla y socorrida para otros platos de carne o verdura.

Raciones para 1

- ❏ Para la salsa:
- ❏ **60 gr** Mantequilla
- ❏ **5 gr** Pimienta en grano
- ❏ **40 gr** Coñac
- ❏ **200 ml** Caldo de carne
- ❏ **200 ml** Nata
- ❏ Para la chuleta:
- ❏ **1** Chuleta
- ❏ Aceite de oliva virgen extra
- ❏ Sal en escamas

1. Para la salsa, derretir la mantequilla en una sartén en el fuego auxiliar de la barbacoa, añadir los granos de pimienta y cocinar unos minutos sin que se queme la mantequilla. Añadir el coñac, reducir y añadir la nata.
2. Dejar cocinar hasta que la salsa reduzca su volumen dos tercios, o hasta que adquiera el espesor deseado. En caso de que fuera necesario, añadir harina fina de maíz diluida en agua para espesar.
3. Mientras se termina de reducir la salsa, cocinar la chuleta. Atemperar primero y pincelar bien con aceite de oliva para que no se pegue.
4. Cocinar en las parrillas inferiores de la barbacoa a fuego fuerte por ambos lados durante 4 minutos por cada lado, retirar y reposar 5 minutos más.
5. Sazonar con sal en escamas y servir acompañada con salsa de pimienta al gusto.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chuleta-a-la-barbacoa-con-salsa-de-pimienta-negra/