

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/>

COOKING
LOVERS 