

Chuletón de ternera a la parrilla marinado con cerveza

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Si vas a cocinar este chuletón en tu nuevo horno SteakMaster, coloca el chuletón en la parrilla de hierro fundido especial SteakMaster, que permite el sellado adecuado y homogéneo del chuletón. Seleccionar la opción de autoasistente, seguir las indicaciones de acabado del chuletón y disfrutar.

Raciones para 1

1
chuletón de ternera
30 g
miel
1 botellín
cerveza negra
1 cucharada
aceite de oliva
1 pizca
sal
1 pizca
pimienta
1 pizca
cebollino

- 1 Para hacer la miel de cerveza. Pon en un cazo la cerveza y la miel, reducir durante 15 minutos.
- 2 Salpimentar el chuletón de ternera. En una sartén con aceite de oliva dora un poco el chuletón, para sellarlo.
- 3 Precalienta el horno a 190°C, pincelar el chuletón con la miel de cerveza y hornea durante 10 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chuleton-de-ternera-a-la-parrilla-marinado-con-cerveza/>

