Chuletón de ternera a la parrilla marinado con cerveza



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 190ºC , 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/