

Chuleton de ternera a la parrilla marinado con cerveza

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

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

Raciones para 1

1
chuleton 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 chuleton de ternera. En una sartén con aceite de oliva dora un poco el chuleton, para sellarlo.
- 3** Precalienta el horno a 190°C , pincelar el chuleton 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/>

