

Chuletón de avileña negra ibérica



Provincia

Ávila

Ingredientes

- 1 Chuletón de Avileña Negra Ibérica de unos 5cm.
- Sal gorda o escamas de sal.

Elaboración

Para las brasas hay que tener en cuenta que deben tener fuerza, pero nunca llama. Si es con plancha, ésta debe estar bien caliente para que se marque y selle la carne sin que se cueza y pierda sus jugos. Poner la parrilla con el chuletón a unos 20 cm de las brasas, o poner en plancha o sartén bien caliente en este caso con un untado de aceite.

Vigilamos que no se queme y cuando esté dorada por un lado, le damos la vuelta buscando el punto apetecido. Retirar cuando veamos que está en su punto según el gusto del comensal. Si necesitara un poco más, lo volvemos a poner en las parrillas o la plancha hasta que se haga a nuestro gusto. Cuando se saca a la mesa se le pone la sal, en este caso las escamas van muy bien, la carne toma la sal que necesita.