

Ternera



Filetes de ternera con café y pimienta



Ingredientes (para 4 personas) :

- 4 tiras de ternera, cada una de 340 gramos aproximadamente y 2,5 cm de grosor

Salsa :

- 2 cucharadas de granos de café enteros
- 2 cucharadas de granos de pimienta negra enteros
- Aceite vegetal
- Sal gorda

Duración de preparación : 5 minutos

Duración de cocción : de 6 a 8 minutos

Método de cocción : directa

Dificultad : fácil

Preparación :

1. Se muelen los granos de café y de pimienta en un robot de cocina o en un molinillo de café.
2. Se untan o rocían los filetes con aceite y se condimentan por ambos lados con la mezcla de café y pimienta.
3. Se colocan los filetes de ternera en la barbacoa en cocción directa a temperatura alta (de 230 °C a 285 °C), con la tapa cerrada, todo lo posible, hasta conseguir el punto deseado de la carne, entre 6 y 8 minutos para que quede bien hecha, dando la vuelta una vez.
4. Se retiran los filetes de la barbacoa. Se salan por los dos lados. Se deja reposar entre 2 y 3 minutos antes de servir.

Extraído del libro « Weber's Arto The Grill™ » de Jamie Purviance



Weber-Stephen Ibérica

infoiberica@weberstephen.com

Tel : +34 93 584 40 55

Copyright © Cocinar con barbacoa - Weber-Stephen Products Co