

# La chuleta perfecta de Rocacho Plaza

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 1 chuleta de 800 g de peso (aproximadamente)
- Sal gruesa

## / Preparación

Preparación

- Dejar atemperar la chuleta, al menos, durante 45 minutos a temperatura ambiente en una zona templada para que llegue a unos 40º de temperatura interior. Esto es fundamental para poder dejar la carne poco hecha pero que no esté fría.
- Preparar las brasas y asentarlas, para que no haya llama directa. Si se hace en la plancha o sartén, lo mejor es utilizar una sartén de hierro que coja buen calor y precalentarla.
- Poner la chuleta sobre la brasa, a unos 15 centímetros de la misma, y dorarla bien por un lado, añadir la sal por el otro y darle la vuelta a los 3-4 minutos, en función del punto que se desee.
- Dorar después por el otro lado y salar también.
- Dejar asentar la chuleta un par de minutos antes de trincharla y servirla.