

Picantón asado en rotisserie con patata y tomate a la parrilla

Ingredientes

- - 1 picantón de 350 a 500 gramos
- - 1 rama de romero
- - ½ diente de ajo
- - sal
- - pimienta
- - aceite de oliva virgen
- - 1 patata
- - 1 tomate

El restaurante [Lovnis](#), regentado por **Iván Morales** y **Álvaro Castellanos**, comparte con **Gastronosfera** una de sus recetas: picantón asado, un clásico de siempre muy fácil de preparar y de lo más resultón.

Preparación:

- Dentro del picantón se introduce una rama de romero y ½ diente de ajo, se sazona con sal y pimienta y se unta con una gota de aceite.
- Se asa en rotisserie durante 35 ó 40 minutos y se termina a la parrilla para que coja el aroma del humo.
- La patata se precuece en horno a vapor durante 30 minutos y se termina a la parrilla.
- El tomate, 4 minutos al horno y se termina también a la parrilla.
- Se decora todo junto en el plato.