

La txuleta de Ttipia

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 chuleta de kilo, muy gruesa con el hueso
- Aceite de girasol
- Sal marina en escamas

/ Preparación

Preparación

- Dejar la carne fuera para que coja a temperatura ambiente.
- Prepara la parrilla a fuego alto. Mejor empezar 1 o 2 horas antes de usarla, para que el carbón (preferiblemente madera dura) esté ardiendo y muy caliente. Empuja el carbón hacia un lado de la parrilla para crear un lugar caliente y uno frío en la parrilla.
- Echar un poco de aceite de girasol a la chuleta. Colocar la chuleta en la rejilla de la parrilla. El aceite ayudará que salten un poco las llamas para darle un toque de humo. Asarla por un lado unos 5 minutos, sin moverla, hasta que se forme una costra oscura. Girar la chuleta y asarlo otros 5 minutos, o hasta que ambos lados estén bien asados. Los tiempos de cocción son aproximados; dependerá del grosor de la pieza. Hay que asarla bien y procurar de no asarla en exceso.
- Depositar la chuleta en una tabla de cortar. Separar la chuleta del hueso, y luego corta la carne en rodajas de unos 13 a 15 milímetros de grosor. Utiliza una espátula metálica o el lado plano del cuchillo para transferir las rodajas a una fuente para servir. Salarla generosamente con la sal gorda.

- Coloca el hueso junto con las rodajas en la misma posición de antes de cortarla.
Espolvorea la chuleta generosamente con escamas de sal marina. Lista para servir.