



Recetas

Tomahawk Sous Vide

El tomahawk es una exquisitez culinaria, se trata de una chuleta de carne de ternera que mantiene el hueso de la costilla. La silueta final del producto es un corte de carne de una forma parecida a un hacha, y por eso tiene ese nombre.



Fácil



4 Horas



Cocina



3-4



Ingredientes

- 2 Tomahawk
- Sal Bahía Refinada Gruesa
- Pimienta negra
- Dientes de ajo
- Mantequilla sin sal
- Romero

Utensilios

- 1 Sartén grande
- Bolsas de vacío
- Máquina de vacío
- Sous Vide
- Papel de aluminio
- Parrillera
- Carbón
- 1 Guante de temperatura

Preparación

Condimenta generosamente con Sal Bahía Refinada Gruesa y pimienta negra el Tomahawk, colócalo en la bolsa SV con una rama de romero, mantequilla y 2 dientes de ajo ligeramente aplastados y sélalo en la máquina de vacío.

Coloca el Tomahawk en el Sous Vide a 135 grados Fahrenheit por 3 horas.

Sácalo de la bolsa y sécalo bien con papel absorbente. Prende una buena braza en la parrillera y cuando esté bien caliente, coloca el Tomahawk 3 minutos por cada lado y 30 segundos por los cantos, no importa si con la grasa se prende en candela.

Envuelve el Tomahawk con papel aluminio y colócalo en un lugar cálido por 10 minutos hasta que los líquidos internos se estabilicen.

En un sartén derrite mantequilla sin sal, agrega 4 dientes de ajo finamente picados y el romero.

Cuando sirvas los Tomahawk en el plato báñalos con la mantequilla aromatizada.