



# BLACK ANGUS TOCINO & CHEDDAR

## INGREDIENTES:

Filete de falda Black Angus  
800 gramos  
EldurApi Meat marinade  
1 cebolla roja dulce  
romero  
6-8 rebanadas de tocino  
6-8 rodajas de queso cheddar  
Salsa barbacoa

## NECESITA:

Barbacoa u horno  
hilo de carnicero  
Wood Wraps Alder

## SET UP:

calor indirecto

Comience por remojar el Wood Wrap en agua. Hazlo durante una hora.

Marinar la carne en el Meat marinade durante al menos 6 horas antes. Mientras tanto, cortar la cebolla roja dulce en pequeñas tiras y asarlas junto con la carne y un poco de romero a 220°C. A continuación, enrolle el Black Angus en las lonchas de bacon y colóquelas en el Wood Wrap. Cubra el plato con queso cheddar, salsa barbacoa y una ramita de romero.

Después, enrolle el envoltorio y átelo con hilo de carnicero. Por último, ase el Wood Wrap durante 15-20 minutos con calor indirecto a 180-200°C.