



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

FILETE DE TERNERA

JAMBON DE PARME

INGREDIENTES:

300 gramos de rodajas de ternera
1 bola de mozzarella
10 lonchas de jamón de Parma
salvia fresca
EldurApi Provençal herbs

NECESITA:

Barbacoa u horno
Wood Wraps Alder
hilo de carnicero

SET UP:

calor indirecto

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

A continuación, coloque los filetes de ternera en la envoltura de madera y cubra con jamón de Parma, mozzarella, Provençal herbs y un poco de salvia.

Por último, atar el envoltorio con hilo de carnicero y asarlo durante +/- 15 minutos con calor indirecto a una temperatura de 180-200°C. La ternera está lista cuando ha alcanzado una temperatura central de 65°C. prêt lorsqu'il a atteint une température à cœur de 65°C.